

Tartu Ülikool  
Filosoofiateaduskond  
Germaani, romaani ja slaavi filoloogia instituut

Kristel Nigul  
**Väike prantsuse-eesti  
šokolaadi- ja kakaotööstuse sõnastik**  
Magistripjekt  
Juhendaja Marri Amon

Tartu 2009

## SISUKORD

Sissejuhatus .....	3
1. Šokolaadi- ja kakaotööstus.....	5
1.1. Ülevaade šokolaadi ja kakao ajaloost .....	5
1.2. Šokolaadi- ja kakaotööstus Prantsusmaal, Belgias ja Šveitsis .....	7
1.3. Šokolaadi- ja kakaotööstus Eestis .....	9
1.4. Šokolaadi- ja kakaotööstuse terminoloogia .....	10
1.5. Käesolevas sõnastikus leiduvate eesti keele terminite päritolu analüüs .....	11
2. Sõnastiku koostamise põhimõtted.....	14
2.1. Sihtgrupp .....	14
2.2. Terminite valiku põhimõtted.....	14
2.3. Terminite ja seletuste allikad .....	15
2.4. Sõnastiku ülesehitus .....	17
2.5. Sõnastiku koostamisel tekkinud raskused.....	19
2.5.1. Terminoloogiline ebaühtlus eestikeelsetes allikates .....	19
2.5.2. Levinud või täpsete vastete puudumine eesti keeles.....	20
2.5.3. Valik tsitaatsõna ja omasõna vahel .....	21
2.5.4. Terminite õigekiri.....	22
3. Väike prantsuse-eesti šokolaadi- ja kakaotööstuse sõnastik .....	23
Seletuste allikad ja lühendid .....	44
Eesti-prantsuse indeks .....	46
Kokkuvõte .....	51
Kirjandus .....	53
Résumé.....	55

## SISSEJUHATUS

Käesoleva magistriprojekti teemaks on šokolaadi- ja kakaotööstus. Prantsuse-eesti sellealast sõnastikku varem koostatud ei ole. Valisin nimetatud teema, kuna see võib pakkuda huvi paljudele inimestele alates šokolaadimeistritest kuni turistideni. Huvi kasvu antud teema vastu Eestis väljendab ka viimastel aastatel ilmunud šokolaadile pühendatud raamatute ja artiklite rohkus.

Teema valikul mängis olulist rolli ka kakao- ja šokolaaditööstuse suur tähtsus riikides, kus kõneldakse prantsuse keelt – Prantsusmaal, Belgias ja Šveitsis. Pariisis ja mitmel pool mujal korraldatakse šokolaadimesse ja -festivale, eksisteerivad šokolaadisõprade klubid (*Club des croqueurs de chocolat*, *Club des Passionnés de chocolat*), leidub palju šokolaadimuuseume ja viiakse läbi koolitusi (Choco-Musée Érico).

Kakao- ja šokolaaditööstus on oluline majandusharu. Kakaoga kaubeldakse rahvusvahelisel turul ja šokolaadi hind sõltub suurel määral kakaoubade hinna kõikumistest turul (Salon ...). Aastas toodetakse 2,4 miljonit tonni kakaoubet ja toodangumaht kasvab aasta-aastalt. Rahvusvahelise Kakaoorganisatsiooni andmetel annab kakaopuude kasvatus tööd 14 miljonile inimesele (Cuvelier 2007a: 38-39). 1973. aastal loodud Rahvusvahelisse Kakaoorganisatsiooni kuuluvad nii kakaod tootvad kui ka seda tarbivad riigid ning see töötab kakaotööstuse jätkusuutlikkuse tagamise nimel. Organisatsioon tegeleb näiteks kakaole ja šokolaadile kehtestatavate tollitariifidega, statistika kogumisega ja kakao poolt tervisele avaldatava mõju uurimisega (ICCO).

Šokolaaditööstus toodab laias valikus tooteid, alates tahvlitest kuni kakaopulbrite ja šokolaadikreemideni. Käesolev töö sisaldab aga lisaks šokolaadikondiitritoodele ka mõningaid suhkru- ja jahukondiitritooteid puudutavaid termineid, mida võidakse kasutada ka šokolaaditööstuses. Piirid erinevate kondiitritööstuse harude vahel on hägused. Viimaste aastakümnete jooksul on suurenenud šokolaadi kasutamine jahukondiitritoode valmistamisel ja toimunud on šokolaadi- ja jahukondiitritoode

valmistamise koondumine ühte ettevõttesse. Seetõttu on paljud šokolaadimeistrid ka kondiitrid (Terrio 2000: 96, 164).

Käesoleva töö eesmärk on uurida, kas prantsuskeelsetel šokolaadi- ja kakaotööstust puudutavatel terminitel on eestikeelsed vasteid, koondada terminid seejärel ühte sõnastikku ning anda neile seletused. Sooviksin tänada oma juhendaja Marri Amonit, samuti „Kalevi” tootearenduse spetsialist Evelin Heibergi ja teadur Otto Kubot, kes olid lahkelt nõus vastama minu küsimustele eesti keele terminite kohta.

# 1. ŠOKOLAADI- JA KAKAOTÖÖSTUS

## 1.1. Ülevaade šokolaadi ja kakao ajaloost

Šokolaadi tunti juba tuhanded aastad tagasi praeguse Mehhiko territooriumil elanud rahvaste hulgas, küll aga teistsugusel kujul kui tänapäeval. Lühikeses ülevaates šokolaadi ja kakao ajaloost heidetakse pilk põhjustele, miks on šokolaadi erinevate rahvaste seas eriliseks peetud, ja vaadeldakse, kuidas rikaste joogist on saanud kõikidele kättesaadav maiustus, mida kasutatakse ka toiduainetööstusest väljaspool.

On enam-vähem kindel, et kakaopuu ehk *Theobroma cacao* kasvatamisele panid aluse olmeegid, kelle tsivilisatsioon õitses 1500. ja 400. aasta vahel eKr Mehhikos. Termin *kakao* võib tuleneda olmeekide sõnast *kakawa*. (Kuldne ... 2008: 18) Kakaojooki valmistasid aastasadu tagasi ka maiad (Šokolaadiraamat 2004: 7). Samuti tundsid nad kakaojooki toitvaid ja tugevdavaid omadusi. Joogi valmistamiseks röstiti kakaoube, hõõruti need soojadel kividel peeneks, siis segati vee ja maitseainetega. Mõnede andmete järgi olevat šokolaad selle tegevuse järgi ka oma nime saanud. *Xoco* tähendab *müra* ja *atl* tähendab *vesi* ning nimi viitab šokolaadijooki valmistamisel tekkinud mürale. (Mmm! ... 2004: 5) Teiste teooriate kohaselt on sõna *xocolatl* tähendus aga hoopis *mõru vesi* ja see viitab jooki maitseomadustele („Kalevi”... 2004: 8). Kaubavahetuse käigus jõudis šokolaad asteekideni. Maiadele olid kakao ja šokolaad lihtsalt üks osa igapäevaelust, kuid asteekide seas oli lausa šokolaadikultus. Šokolaadi peeti jumalate joogiks ning sellele omistati imettegevaid võimeid. Usuti, et šokolaadi tõi salaja inimeste sekka jumal Quetzalcóatl, kes selle teo pärast paradiisist pagendati, kuid kellele maa peal selle eest templeid ehitati. Šokolaadi kasutati ka usurituaalides ning ohverdati jumalatele. Maiade juures oli šokolaad kättesaadav ka vaesematele inimestele, aga asteekide juures jäi see üksnes väljavalitutele. Seda pakuti näiteks kuulsatele sõdalastele, preestritele ja ülikutele. Nii maiad kui asteegid kasutasid kakaoube ka rahana. (Šokolaadiraamat 2004: 7-8)

Euroopas sai šokolaad tuntuks pärast Ameerika avastamist. Kolumbus tõi 1502. aastal Hispaania kuningale kingituseks kakaoubi. Kakskümmend aastat hiljem olid Mehhikost tagasi pöördunud Hispaania väepealikul Hernán Cortésil samuti kaasas kakao. Ta oli asteekide valitseja Montezuma õukonnas näinud, kuidas ubadest valmistati külma jooki. („Kalevi”... 2004: 8) Hispaanlased lisasid sinna aga suhkrut, kaneeli ja aniisi ning serveerisid seda kuumalt. Joogi retsepti hoiti pikka aega salajas, kuid lõpuks jõudis see Prantsusmaale Louis XIV õukonda, kus seda pakuti vastuvõttudel ja kus see oli populaarne aristokraatide ning intellektuaalide seas. 17. sajandil levis jook ka Inglismaale. Tahket šokolaadi hakati valmistama alles 1810. aasta paiku Prantsusmaal. („Kalevi”... 2004: 9) Täidisega šokolaadibatoonide mood sai aga alguse USA-s 1920. aastatel (Girard 1984: 96).

Esimene šokolaaditehas rajati 18. sajandi teisel poolel Ameerikas ja see tähendas šokolaadijoogi valmistamise mehhaniseerimist. 19. sajandil rajati šokolaaditehaseid ka Euroopasse, leiutati uusi seadmeid, õpiti eraldama kakaovõid kakaomassist ning valmistama piimašokolaadi ja kakaopulbrit. Pulbrist valmistatud jooki hakati nimetama kakaoks. (Šokolaadiraamat 2004: 10)

Šokolaadi on sajandite jooksul palju kritiseeritud. Hispaanlased on vaieldanud küsimuse üle, kas šokolaad on söök või jook ja kas seda võib juua ka paastu ajal või mitte. 17. sajandil nimetati šokolaadi Prantsusmaal aga barbarite joogiks ja seda peeti tervisele ohtlikuks. (Šokolaadiraamat 2004: 9)

Tänapäeval leiab kakaovõid kasutust meditsiinis ja kosmeetikas. Kosmeetikas esineb see näiteks kreemide koostises. Teobromiini kasutatakse mitmetes ravimites, näiteks valuvaigistites ja astmaravimites. Lisaks annab see ka energiat ja aitab keskenduda. (Girard 1984: 21-22)

Šokolaadist ja kakaost on seega mõne aastatuhandega kujunenud olulised komponendid mitte ainult toiduainetööstuses, vaid ka kosmeetikas ja ravimitööstuses. Euroopa ja

sealhulgas Prantsusmaa on mänginud olulist rolli šokolaaditööstuse arendamises ja šokolaadi tuntuks tegemises terves maailmas.

### ***1.2. Šokolaadi- ja kakaotööstus Prantsusmaal, Belgias ja Šveitsis***

Šokolaadimeistreid ja nende loomingut võib vaadelda kui rahvuskultuuri osa (Terrio 2000: 39). Nimed, mida šokolaadimeistrid oma toodetele annavad, on sageli seotud nende kodumaa ajaloo, geograafia ja kirjandusega (Terrio 2000: 106). Tänapäeval peetakse aga edukaks globaalselt ja mitte ainult piirkondlikult tunnustatud šokolaadimeistreid. Seetõttu reisivad paljud neist ringi, kirjutavad kokaraamatuid ja reklaamivad terves maailmas oma toodete kvaliteeti. Võib ka öelda, et globaliseerunud maailmas on tegemist kultuuri tarbimisega. (Terrio 2000: 42) Teatud riigi šokolaaditooteid ostvad inimesed soovivad osa saada ka selle riigi kultuurist. Järgnevatel lehekülgedel vaatlengi seetõttu šokolaadi- ja kakaotööstust ning selle erijooni Prantsusmaal ning ka Belgias ja Šveitsis.

Prantsusmaal, Belgias ja Šveitsis toodetakse kvaliteetset šokolaadi ja kõikides neis kõneldakse ka prantsuse keelt, kuid sellele vaatamata on šokolaadi tootmise traditsioonid ja ka tarbijate maitseelistused neis erinevad. Euroopas on šokolaaditarbimises esikohal Šveits, kus eelistatakse piima- ja valget šokolaadi. Belglased armastavad sulavat ja rohkelt piima ning võid sisaldavat šokolaadi. Prantsusmaal hinnatakse kõige enam aga tumedat šokolaadi. (Cuvelier 2007b: 18) Lisaks on need kolm riiki ka võistlejad, kus valitsevad erinevad väärtused. Näiteks Prantsusmaa ja Belgia šokolaaditootjate vahel oli 1980. aastatel tihe konkurents. Belgia šokolaadi olemasolu tõttu Prantsusmaa turul kasvas šokolaadi tarbimine, kuid belglaste edu nähti ohuna Prantsusmaa perekondlikele ja käsitööle orienteeritud ettevõtetele. (Terrio 2000: 37)

Prantsuse šokolaaditööstusel puuduvad võrreldes naaberriikidega pikad traditsioonid ja Prantsusmaa on alles hiljuti saanud tuntuks kui kvaliteetsete šokolaadide tootja. Šokolaaditootjatena on juba pikalt olnud tuntud riigid, kus arendati välja šokolaadi

tootmise olulised etapid, nagu näiteks Šveits, kus 19. sajandil leiutati piimašokolaad ja konšeerimine. (Terrio 2000: 10) Belgias aga leiutas Neuhaus 1912. aastal täidisega šokolaadkompvekid (*pralines*) ja mõni aasta hiljem ka spetsiaalse kommikarbi (*ballotin*), kuhu šokolaade oli lihtsam pakkida ja mida oli parem transportida (Choco story...).

Prantsusmaal müüakse šokolaadi spetsiaalsetes poodides, kus seda tavaliselt ka kohapeal valmistatakse. Prantsuse šokolaaditootjad peavad oluliseks käsitsi šokolaadi valmistamist ja põlvkondi ühele perele kuuluvaid šokolaadivabrikuid. Šokolaadi seostatakse seal ka kingituste tegemisega. (Terrio 2000: 36)

Šokolaaditööstuse olulisusest Prantsusmaal räägib asjaolu, et seal korraldatakse šokolaadimesse ja –festivale. Lisaks sellele on mitmetes linnades šokolaadimuuseumid. Seda, et šokolaadi suhtutakse Prantsusmaal ja Belgias väga tõsiselt, näitab ka vaidlus seoses kakaovõi sisalduse määraga šokolaadis. Prantsusmaa ja Belgia leidsid, et šokolaadi tohib valmistada üksnes kakaovõiga ja seetõttu astusid vastu mõnede teistele Euroopa Liidu riikidele eesotsas Suurbritanniaga, kus oli lubatud kasutada ka teisi taimseid rasvu (Terrio 2000: 37). Kuigi Euroopa Liidus on jõutud kompromissile ja lubatakse šokolaadis kasutada teatud määral ka muid taimseid rasvu peale kakaovõi, soovitakse Prantsusmaal kaitsta oma traditsioonilist šokolaadi. Seetõttu võivad šokolaaditootjad Prantsusmaal kasutada etikettidel märget, et toode sisaldab üksnes kakaorasva. (PME)

Pikalt on oma šokolaadi kvaliteeti kaitsnud ka belglased. Belgias oli juba 1884. aastal seadustega määratud, kui palju kakaod peavad šokolaaditooted sisaldama (Choco story...). Oma šokolaadi mainet kaitseb ka Šveits. Šveitsi šokolaadiks võib nimetada üksnes šokolaadi, mis on kakaoubadest valmistatud Šveitsis kohapeal ja mida on konšeeritud. Paljudes teistes riikides ostetakse kakaomassi sisse ja ettevõtted ei tegele ise ubade röstimise ja purustamisega. Šveitsis tegutseb ka šokolaaditootjate liit Chocosuisse, mille üheks ülesandeks on jälgida, et Šveitsi šokolaadi nimetust valesti ei kasutataks. (Chocosuisse)



Šveits on juba aastaid olnud Euroopas šokolaadi tarbimises esikohal – 2008. aastal tarbiti seal 12,4 kg šokolaadi inimese kohta. Võrdluseks võib tuua 2006. andmed Belgia ja Prantsusmaa kohta, kus tarbiti vastavalt 9,3 ja 7,1 kg inimese kohta. Tasub ka mainida, et Šveits ekspordib 60% oma toodangust ja seda umbes 140 riiki. (Chocosuisse)

Šveits, Belgia ja Prantsusmaa on kokkuvõttes juhtivad kvaliteetse šokolaadi tootjad terves maailmas ja ka ühed suurimad šokolaadi tarbijad. Šokolaadi- ja kakaotööstus ei ole neis riikides üksnes majandusharu, vaid sellel on ka kultuuriline väärtus. Šokolaadi võib pidada lausa nende riikide üheks sümboliks ja turismimagnetiks.

### ***1.3. Šokolaadi- ja kakaotööstus Eestis***

Eestis nagu ka Prantsusmaal, Belgias ja Šveitsis võib šokolaadile omistada sümboolset ja kultuurilist väärtust. Eestimaist šokolaadi kingitakse sageli välismaalt pärit sõpradele või võetakse suveniirina kaasa. Eestis on aga siiani tegeldud peamiselt šokolaadi ja kompekkide masstootmisega, kusjuures tegutseb ainult üks suurtootja – „Kalev”. Selliseid šokolaadipoode, nagu leidub rohkelt Belgias või Prantsusmaal, Eestis ei olegi. Sellegipoolest tegutsevad šokolaadikohvikud, kus müüakse käsitsi valmistatud kompekke. Eestlased ostavad kõige enam piimašokolaadi, kuid üha populaarsemaks muutub tume šokolaad (Lehtsaar 2008; Pauts 2007).

Eesti šokolaaditööstuse ajalugu ulatub 19. sajandisse. Üks esimesi tuntud šokolaaditootjaid oli Eestis Georg Johann Stude, kelle ettevõtte müüs käsitsi valmistatud šokolaadikompekke. 20. sajandil tegutses Tallinnas mitu šokolaadi- ja kompekkivabrikut. („Kalevi”... 2004: 9-10) 40ndate aastatel ühendati magusatootjad aga „Kalevi” nime all. 19. sajandil ja 20. sajandi algul oli šokolaad Eestis luksuskaup, mida said endale lubada vaid jõukamad inimesed. („Kalevi”... 2004: 11-12) Tänapäeval on šokolaaditooted aga kõigile kättesaadavad. Lisaks sellele viiakse Eestiski huvilistele läbi šokolaadikoolitusi. Sellest, et huvi šokolaaditoodete vastu on viimastel aastatel kasvanud, annavad lisaks juba mainitud šokolaadikohvikute populaarsusele märku ka

mitmed hiljuti avaldatud raamatud ja artiklid. Tootevalik on samuti mitmekesisistunud, võrreldes näiteks 10 aasta taguse ajaga. Üha enam võib poodides leida Prantsusmaa, Belgia ja Šveitsi šokolaade. Eelnevalt mainitud põhjused mängisid olulist osa ka käesoleva töö teema valikul.

Tootevaliku mitmekesisistumisele on aidanud kaasa ka Eesti enda šokolaaditootjad, mis on märk Eesti šokolaaditööstuses toimuvast arengust. Parimaks näiteks on Kõlleste Kommimeistrid, kes toodavad taruvaiku ja õietolmu sisaldavaid kompvekke ja šokolaade. Rääkides šokolaaditööstusest globaalsel tasemel, siis võiksid sellised uuenduslikud tooted olla Eesti nišš šokolaaditoodete turul. Eesti šokolaadi- ja kakaotööstusel on potentsiaali edasi areneda ja ka see mõjutas käesoleva töö teema valikut.

#### ***1.4. Šokolaadi- ja kakaotööstuse terminoloogia***

Šokolaadil ja kakaol on mitme tuhande aastane ajalugu. Prantsuskeelses kultuuriruumis on šokolaadi ka tuntud juba sajandeid. Levis ju šokolaadijook Hispaaniast Prantsusmaale ja sealt tervesse Euroopasse. Prantsuse keele sõnaraamatus esines šokolaadi tähistav sõna esimest korda aastal 1680 (Cuvelier 2007a: 28). Tänu pikale ajaloole on prantsuse keeles kujunenud mitmekesine sõnavara šokolaadi valmistamise ja ka erinevate šokolaaditoodete kohta.

Kuna nii Prantsusmaal, Belgias, Šveitsis kui ka Eestis on toodetud ja mitmetes kohtades toodetakse ka tänapäeval šokolaadi kohapeal kakaoubadest, siis on prantsuse ja eesti keeles olemas terminid erinevate tootmisetappide tähistamiseks. Kuigi seadmed võivad muutuda, on põhilised tootmise faasid erinevates riikides samad ja seda juba väga pikka aega. See on ka üks põhjus, miks käesolev sõnastik sisaldab termineid šokolaadi ja kakao tootmise kohta.

Keerukam on olukord erinevate šokolaadide, kakaosortide ning šokolaaditoodete osas. Kuna toit on rahvuskultuuri osa, siis on palju termineid, millele teises keeles vasteid ei

leiagi. Näiteks prantsuse keeles on palju erinevaid sõnu šokolaadikompvekkide kohta – *bouchée, rocher, praline, manon*. Muud eestikeelset sõna kui *šokolaadikompvek* on raske neile vasteks pakkuda. See aga ei anna edasi kõiki nüansse. Seetõttu on vaja seletavat sõnastikku. Käesoleva sõnastiku üks eesmärkidest ongi seletuste andmine terminitele, mille tähendus ei ole läbipaistev (*rocher* tähendab prantsuse keeles ka näiteks kaljut) ja võib tekitada segadust inimestes, kes ei ole prantsuse kultuuriruumis viibinud.

Kuna juba mainitud kolm Euroopa riiki, kus kõneldakse prantsuse keelt, on maailma ühed juhtivad šokolaaditootjad, siis üritatakse seal terminoloogiat ühtlustada ja arendada. Nii kasutatakse prantsuse keeles üha enam veiniteadusest tuttavaid väljendeid. Kasutatakse termineid nagu *chocolat d'origine, chocolat hacienda* ja *cru de chocolat*. Kakaoubade päritolu väärtustamine on aga suhteliselt hiljutine nähtus ja seetõttu võivad erinevad šokolaadimeistrid kasutada erinevaid nimetusi. (Salon ...) Veinide maailmast on laenatud ka šokolaadi degusteerimise terminoloogia, aga see on Prantsusmaal veel vähem tuntud ja veelgi uuem (Mouls).

Käesoleva töö eesmärk oli uurida, kas terminitel on eestikeelsed vasteid ja siis need koondada ühte sõnastikku. Eestikeelseid šokolaadi- ja kakaotööstuse sõnastikke varem koostatud ei ole. Internetis võib aga leida palju prantsuskeelseid lehekülgi väikeste šokolaadi- ja kakaotööstuse sõnastikega. See oli üks põhjus, mis motiveeris uurima eestikeelset sellealast sõnavara.

### ***1.5. Käesolevas sõnastikus leiduvate eesti keele terminite päritolu analüüs***

Sõnastiku koostamise käigus selgus, et šokolaadi- ja kakaotööstust puudutavate eesti keele terminite hulgas on palju võõrsõnu ning täht-tähele võõrkeelest üle võetud tsitaatsõnu. Järgnevalt vaadeldaksegi peamiselt erinevaid tooteid ja šokolaadi- ja kakaotööstuse tooraineid tähistavate sõnade päritolu. Päritolu määramisel kasutati peamiselt võõrsõnade leksikoni ja mõnede terminite puhul Internetis leiduvaid

sõnaraamatuid *Le Trésor de la Langue française*, *Online Etymology Dictionary* ning Vikipeediat. Omaette küsimus on aga see, milliste keelte vahendusel terminid on eesti keelde jõudnud. Šokolaaditööstuse vanus Eestis on umbes kaks sajandit. Sellel perioodil on suurimateks eesti keele sõnavara mõjutajateks olnud saksa, vene ja inglise keel. Asjaolu, et tänapäeval on väga oluliseks mõjutajaks inglise keel, selgus ka erinevate šokolaadi- ja kakaotööstust puudutavate tekstide uurimisel – mitmetes eestikeelsetes allikates võib leida otse inglise keelest võetud termineid.

Käesolevas sõnastikus leidub kõige enam prantsuse keelest pärit tsitaatsõnu (*ganache*, *fondant*, *grand cru*). Mitmed tsitaatsõnad on ka inglise (*toffee*, *brownie*) ja üks hispaania päritolu (*chocolate a la taza*). Mõned üksikud terminid on tulnud ka pärisnimedest. Prantsuse perekonnanimest on tulnud *pralinee*, Austria perekonnanimest *sachertort*, Austraalia keemik Macadami nimest *makadaamiapähkel* ja Jeemeni sadamalinna järgi *moka*. Itaalias Piemonte piirkonnas leiutati aga *gianduja*-šokolaad, mis on nime saanud *commedia dell'arte* ühe tegelase järgi.

Jättes kõrvale tsitaatsõnad ja uurides eesti keeles leiduvate teiste terminite algupära, selgus, et mitmed toorainet tähistavas sõnad on tulnud nende rahvaste keeltest, kes nende mõistetega esimesena kokku puutusid. Nagu eespool mainitud tulevad sõnad *šokolaad* ja *kakao* Mehhiko territooriumil elanud rahvaste keeltest. Sõna *kašupähkel* esimene pool on aga pärit ühest Brasiilias kõneldud keelest. Euroopa keeltesse on need sõnad jõudnud aga hispaania või portugali keele vahendusel. Paljud terminid on ladina ja kreeka algupära ning jõudnud eesti keelde ka enamasti teiste Euroopa keelte kaudu. Näiteks sõna *sukaad* on enne eesti keelde jõudmist läinud võõrsõnade leksikoni andmetel ladina keelest itaalia keelde ja sealt poola keelde.

Kuna šokolaad ja kakao jõudsid Euroopas esmalt Hispaaniasse ja seejärel Prantsusmaale, siis on nende riikide keeltest päris palju sõnu. Kõige rohkem võõrsõnu ongi tulnud prantsuse keelest. Näiteks võib tuua terminid *eklaär*, *assortii* ja *profitrool*. Prantsuse keele suur mõju šokolaadi- ja kakaotööstuse terminoloogiale on seletatav tema olulise rolliga kulinaaria ja gastronoomia ajaloos. Prantsuse algupära sõnade

kõrval on ka inglise (*dipi-*), saksa (*glasuur*), vähemal määral ka itaalia (*makroon*) ja hispaania (*kookos*) päritolu sõnu. Ühe sõna – *strössel* – on andnud ka rootsi keel.

Kokkuvõttes võib öelda, et palju šokolaadi- ja kakaotööstust puudutavaid termineid on eesti keelde tulnud romaani keeltest – eriti prantsuse, aga ka itaalia ja hispaania keelest. Need terminid tähistavad sageli just uusi tooteid või uuendusi nimetatud tööstusharus. Näiteks võib tuua juba eespool nimetatud *pralinee* või *gianduja*-šokolaadi. Samuti on need keeled olnud olulised ladina algupära sõnade levimisel. Saksa päritolu sõnu on erinevate toodete nimetuste hulgas vähe ja vene algupära ei omanud kasutatud allikate andmeil ühegi toote ega tooraine nimetus.

## **2. SÕNASTIKU KOOSTAMISE PÕHIMÕTTED**

### ***2.1. Sihtgrupp***

Väike prantsuse-eesti šokolaadi- ja kakaotööstuse sõnastik on koostatud prantsuse-eesti suunal, kuid sellele järgnev eesti-prantsuse sõnaregister võimaldab seda ka vastupidi kasutada. Sõnastik on mõeldud eelkõige eestikeelsele kasutajale, kes soovib mõista prantsuse keele terminite tähendust, leida neile eestikeelseid vasteid või tutvuda lähemalt šokolaadi- ja kakaotööstusega. Prantsuse-eesti üldsõnaraamatutes ei leidu suurt osa alloleva sõnastiku terminitest ja seetõttu võib alloleva sõnastiku kasutamisega säästa aega, mis muidu kuluks erinevate raamatute ja Interneti lehitsemisele.

Käesolevast sõnastikust võiksid abi saada šokolaadi- ja kakaotööstuses töötavad inimesed. Kuna Prantsusmaa, Belgia ja Šveits on tihedalt seotud šokolaadi- ja kakaotööstuse ajalooga ning prantsuse keel on üks liiderkeeli gastronoomias ning kulinaarias, siis leidub palju erialast kirjandust just prantsuse keeles. Samuti võiksid sõnastikust saada abi tõlkijad. Viimastel aastatel ilmunud raamatud šokolaadi kohta annavad märku huvist nimetatud ala vastu. Sõnastikku saab kasutada ka kokaraamatute tõlkimisel ja lugemisel. Selle kasutusvaldkonda laiendab ka asjaolu, et paljusid maiustusi ja desserte puudutavad termineid leidub ka üldisemates kokaraamatutes ja mitte ainult šokolaadiraamatutes. Sõnastikku võib vaja minna ka näiteks turistil, kes külastab šokolaadimuuseumi Belgias või šokolaadifestivali Prantsusmaal. Muidugi võivad sõnastikku kasutada ka inimesed, kes tunnevad lihtsalt huvi šokolaadi- ja kakaotööstuse vastu ja soovivad sellest rohkem teada saada. Nii eesti- kui prantsuskeelsed seletused peaksid siin abiks olema.

### ***2.2. Terminite valiku põhimõtted***

Käesolev šokolaadi- ja kakaotööstuse sõnastik sisaldab nimisõnu. Välja on jäetud omadus- ja tegusõnad. Tegemist ei ole ammendava sõnastikuga, vaid valiksõnastikuga,

mis sisaldab olulisemaid termineid šokolaadi- ja kakaotööstusest. Terminid puudutavad šokolaadi ja kakao erinevaid sorte, esinemisviise ja vorme (nt *chocolat de couverture*, *cacao maigre*, *napolitain*), samuti šokolaadi tarbimist (*chocolatière*, *trembleuse*), tootmist (*nez*, *cacaoyer*, *conchage*, *enrobeuse*) ja säilitamist (*armoire à chocolat*, *fatbloom*). Sõnastikus on šokolaadi ja kakao tootmise põhietapid alates kakaoubade kääritamisest, sest põhifaasid on aja jooksul erinevates riikides samaks jäänud. Samuti käsitletakse neid alati ka erialases kirjanduses. Töö sisaldab ka šokolaaditooteid – kompvekke, küpsiseid, maiustusi – puudutavaid termineid ning šokolaadi või kakaod sisaldavaid magustoite. Sõnastikus on nende toodete nimetused, mis sisaldavad alati šokolaadi või kakaod nagu näiteks marmorkook, aga ka mõned maiustused, mis sageli sisaldavad šokolaadi nagu näiteks makroonid. Kuna Prantsusmaal müüakse makroone ja teisi maiustusi tihti šokolaadipoodides, siis oli nende terminite võtmine sõnastikku põhjendatud. Sõnastikus on ära toodud ka šokolaadikompvekkide täidised, s.h ka Eestis vähem levinud šokolaadikompvekkide täidised nagu lagrits ja vahukommid.

Sõnastik ei sisalda šokolaadi degusteerimise sõnavara. Šokolaadi degusteerimine on võrreldav veini degusteerimisega ja sealgi kasutatakse spetsiifilist sõnavara, mis aga on isegi Prantsusmaal veel vähe tuntud. Seetõttu jäid degusteerimise terminid käesolevast sõnastikust välja.

### ***2.3. Terminite ja seletuste allikad***

Sõnastikus leiduvad terminid ja seletused pärinevad šokolaadi- ja kakaotööstust käsitlevatest raamatutest, lehekülgedelt Internetis ning sõnaraamatutest. Allikate rohkus on põhjendatud asjaoluga, et põhjalikult šokolaadi- ja kakaotööstust käsitlevaid eestikeelseid raamatuid ei leidunud (küll aga on mitmeid retseptiraamatuid, kus kirjutatakse lühidalt šokolaadi ajaloost ja sortidest) ning kättesaadavad olid vaid üksikud prantsuskeelsed raamatud. Seetõttu kasutasin palju erinevaid lehekülgi Internetis. Allikate arvu suurendas ka soov leida lühike, kuid informatiivne seletus, mis annaks edasi mõiste eripära. Näiteks võib tuua erinevate šokolaadiliikide nimetused. Piimašokolaadi puhul on kõige olulisem, et see sisaldab piima. Tume šokolaad aga ei

sisalda piima, kuid sisaldab suures koguses kakaod. Erinevate koostisosade protsente ei ole toodud kahel põhjusel. Esiteks läheksid seletused väga pikaks. Teiseks võivad väljaspool Euroopa Liitu kehtida teised standardid. Euroopa Liidu riikides on ühtsed nõuded kehtinud ka suhteliselt lühikest aega ja seetõttu võib vanemates tekstides leida erinevaid määrasid.

Seletuste allikate täielik nimekiri asub sõnastiku lõpus, kuid üldiselt võib allikad jagada järgmiselt:

- 1) sõnaraamatud, leksikonid, entsüklopeediad, Kanada keeleõppe programmide, sõnaraamatute ja õigekirja kontrollijate väljatöötamise ja müümisega tegeleva ettevõtte kodulehekülg *Druide informatique*, kus võib leida keelenõuandeid;
- 2) Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv šokolaaditoodete kohta;
- 3) šokolaaditööstuse või toiduainetööstuse professionaalide leheküljed – šokolaaditootjate koduleheküljed (Kraft Foods, Don Veitia, Aiguebelle, Vincent Dallet, *Planete Chocolate*), šokolaadimuuseumi lehekülg, šokolaadimesside kodulehekülg (*Salon du chocolat*), šokolaadivalmistajate liidu ajakiri (*Impressions chocolat*) ja ühe Eesti koolitusfirma kodulehekülg (baaritöötajate koolitusi läbi viiv Piccolo Koolitus);
- 4) šokolaaditööstust käsitlevad raamatud (šokolaadimaja Debaube & Gallais juhataja Paule Cuvelier' ja Sylvie Girard'i prantsuskeelsed raamatud, *Mmm! Chocolat!*, „Kalevi” šokolaadiraamat);
- 5) eestikeelsed kokandusportaalid Internetis (Nami-nami ja Toidutare);
- 6) prantsuskeelsed šokolaadisõprade leheküljed (*Choco-club*, *Chococlic*, *Le rendez-vous des amateurs de chocolat*).

Kõige rohkem seletusi on pärit sõnaraamatutest, leksikonidest, entsüklopeediatest ja direktiivist, sest pidasin neid kõige usaldusväärsemateks allikateks. Prantsuse keele terminite ja definitsioonide leidmisel oli palju abi sõnaraamatu *Le nouveau Petit Robert* 2006. ja 2007. aasta väljaannetest, Internetis asuvatest sõnaraamatutest *Le trésor de la langue française* ja *Le grand dictionnaire terminologique*. Kasutasin ka Vikipeediat. Suur hulk prantsuskeelseid seletusi pärinevad ka šokolaaditööstuse professionaalide



lehekülgedelt, millest paljud on väga põhjalikud ja sisaldavad väikesi leksikone. Samuti võib neid pidada usaldusväärseteks, sest need kuuluvad asjatundjatele.

Eestikeelsed terminid ja definitsioonid pärinevad põhiliselt võõrsõnade leksikonist (2006), võõrsõnastikust (2005) ja „„Kalevi” šokolaadiraamatust”. Konsulteerisin ka „Kalevi” teadur Otto Kuboga ja tootearenduse spetsialist Evelin Heibergiga.

Eestikeelsed seletused üritasin võimalusel leida eestikeelsetest allikatest. Kui see ei õnnestunud või kui eestikeelne seletus erines suurel määral prantsuskeelsest, siis tõlkisin prantsuskeelse seletuse eesti keelde. Otsustasin võimalusel kasutada eestikeelseid ja juba avaldatud seletusi, sest see suurendab eestikeelsete seletuste ja terminite usaldusväärsust. Nende esinemine kirjanduses ja sõnastikes on märk sellest, et neid tarvitatakse erialakeeles. Samuti muudab see usaldusväärsemaks sõnastiku kasutamise eesti-prantsuse suunal. Probleemiks on aga see, et eestikeelsed seletused ei pruugi alati kattuda prantsuskeelsete seletustega, mis aga ei tähenda, et terminil oleks kummaski keeles erinev tähendus. Erinevates keeltes seletused täiendavad üksteist. Allikate arv on suur ka seetõttu, et üritasin leida eestikeelseid seletusi, mis oleksid võimalikult sarnased prantsuskeelsetele.

## ***2.4. Sõnastiku ülesehitus***

Käesolev sõnastik koosneb kolmest osast. Esimene osa on prantsuse-eesti sõnastik koos terminite seletustega. Oskuskeele sõnastikes on lähtekeeleks tavaliselt antud valdkonnas domineeriv keel (Marello 1996: 33). Šokolaadi- ja kakaotööstuses on prantsuse keele terminoloogia rikkam kui eesti keeles ning avaldanud mõju ka teistele keeltele. Nimetatud põhjustel on sõnastiku esimene osa prantsuse-eesti suunaline. Sellele järgnevad seletuste allikate ja lühendite loetelu ning eesti-prantsuse indeks.

Sõnastiku makrostruktuur on lihttähestikuline. Märksõnad koosnevad ühest või ka mitmest sõnast, sest sellisel kujul koostatud terminiartiklid on lühemad ning vähem keerulised kui pesasüsteemis ja neid on seetõttu lihtsam lugeda (Marello 1996: 43).

Prantsuse-eesti suuna üks terminiartikkel ehk sõnastiku mikrostruktuur koosneb prantsuskeelsest terminist, eestikeelsest vastest ja seletustest mõlemas keeles. Seletusi ei ole lisatud, kui termin on mõistetav ka ilma selleta või kui seletus ei anna uut informatsiooni. Näiteks võib tuua väljendi *chocolat liégeois* ja selle eestikeelse vaste *šokolaadijäätis vahukoorega*, mille puhul on sõnastikus toodud ainult prantsuskeelne seletus. On ka termineid, mida ei ole seletatud ei prantsuse ega eest keeles. Siin võib näiteks tuua termini *fruit séché* ja selle eestikeelse vaste *kuivatatud puuvili*.

Prantsuskeelse sõna järel on märgitud ka grammatiline sugu. Samuti on märgitud, kui termin on mitmuses. Kasutatud on järgmisi lühendeid.

*n.m.* – *nom masculin*, meessugu

*n.f.* – *nom féminin*, naissugu

*pl.* – *pluriel*, mitmus

Märk „≈” eestikeelse nimisõna ees näitab, et tegemist on ligilähedase vastega, võrdusmärk „=”, et tegemist on sünonüümiga. Lühend *vt* viitab samuti sünonüümile. Sünonüümid ei ole alati täissünonüümid, vaid tähistavad sarnaseid mõisteid. Näiteks võib tuua prantsuse sõnad *touron* ja *nougat*. *Touron* on teatud liiki nugat, mis on eriti levinud Hispaanias. Mõnel juhul on aga tegemist paralleelselt käibel olevate terminitega – näiteks *chocolat de domaine* ja *chocolat hacienda* või *cru de cacao* ja *cru de chocolat*. Kuna ei ole veel kujunenud kindlaid reegleid veiniteadusest üle võetud terminite kasutamiseks šokolaaditööstuses, kasutavad erinevad šokolaaditootjaid erinevaid termineid sama mõiste tähistamiseks. Terminite tähendusväli võib ka olla mõnevõrra erinev, sest kakao ja šokolaadi liigitamisel sellisel viisil puuduvad pikad traditsioonid.

Eelisterminid on sagedamini kasutatavad terminid. Sünonüümide hulgast eelistermini valimisel arvestasin spetsialisti arvamust ja termini kasutamist allikates. Näiteks selgus pärast eksperdiga konsulteerimist, et tema kasutab sõna *alkaliseerimine*, kuid eksisteerib ka sõna *leelistamine*. Allikates kasutati eelisterminina sõna *sugarbloom*, kuid toodi ära ka *blanchiment sucrier*. Lisaks sellele on prantsusekeelne eelistermin Prantsusmaal

kasutatav sõna. Teistes riikides ja Prantsusmaa regioonides kasutatavad terminid on toodud sünonüümidenä. Kui eesti keele vastete seas oli nii oma- kui tsitaattermin, siis on omatermin paigutatud esimeseks. Erandiks olid ainult mõned üksikud mõisted, mille puhul kasutati sagedamini tsitaatsõna. Terminite kasutussageduse leidmiseks kasutasin ka Interneti otsingumootorit Google.

Nii prantsus- kui eestikeelsete seletuste järel sulgudes on allikaid tähistavad lühendid, mõnel üksikul juhul selle autori nimi, kelle teosest seletus pärit on, või eestikeelsete seletuste puhul selle spetsialisti nimi, kellega konsulteerisin ja kellelt seletuse osas abi sain. Kui eestikeelse seletuse lõpus puudub lühend või nimi, siis on seletus tõlgitud prantsuse keelest. Seletus on tõlgitud juhul, kui ei õnnestunud leida lühikest ja informatiivset eestikeelset seletust või kui allikas ei olnud usaldusväärne. Samuti juhul kui prantsuskeelne seletus oli eestikeelsest märkimisväärselt erinev. Ühel juhul – termini *fondant au chocolat* juures – puudub allika lühend ka prantsuskeelse seletuse lõpust, sest ei õnnestunud leida definitsiooni prantsuskeelsetest allikatest. Küll aga räägitakse prantsuskeelsest terminist eestikeelse seletuse allikas ja seetõttu on allika lühend üksnes eestikeelse seletuse lõpus.

## **2.5. Sõnastiku koostamisel tekkinud raskused**

### **2.5.1. Terminoloogiline ebaühtlus eestikeelsetes allikates**

Sõnastiku koostamisel oli probleemiks segadus eelkõige šokolaadi tootmist puudutavas terminoloogias, mida on kasutatud eestikeelses kirjanduses. Mõned eesti keelde tõlgitud raamatud, nagu näiteks „Kuldne šokolaadiraamat”, oleksid võinud olla head terminite ja seletuste allikad, kuid ilmselt tõlkija teadmatuse tõttu on sinna sattunud tõlkelaene ja tsitaatsõnu, mida tegelikult ei kasutata. Näiteks räägitakse nimetatud teoses šokolaadi karastamisest, mida mujal nimetatakse tempereerimiseks. Konšeerimise protsessi tähistamiseks kasutatakse aga ingliskeelset sõna *conching*. (Kuldne... 2008: 29-30) Et vältida eksimusi, mis võivad tuleneda tõlke vahendusel eesti keelde jõudnud allikatest, kasutasin oma sõnastikus terminite ja seletuste allikana eestikeelseid originaalraamatuid ning konsulteerisin ka spetsialistiga.

Probleemiks oli ka sünonüümide rohkus. Näiteks kasutatakse sõna *kakaoõli* kakaovõi tähenduses (Kokassaar, Zilmer 2003). Siingi oli parema vaste valikul abiks ekspert „Kalevist” – Evelin Heiberg. Raskusi valmistas ka vananenud terminite kindlaks määramine. Näiteks võib rääkida kakaoubade röstimisest ja praadimisest. „Kalevi” teadur Otto Kubo sõnul on tänapäeval õigem kasutada sõna *röstimine*, kuigi pole välistatud, et nimetatud töö tegija kasutab ise sõna *praadima*. Samuti kasutatakse tema sõnul terminit *glasuurimisliin* termini *glaseerimismasin* asemel. Eesti Keele Instituut soovitab kasutada sõna *glasuurima* sõna *glaseerima* asemel. Terminite *liin* ning *röstima* eelistamise põhjuseks võib aga olla sõnade suurem täpsus.

### **2.5.2. Levinud või täpsete vastete puudumine eesti keeles**

Paljudele prantsuskeelsetele terminitele ei ole täpseid eestikeelseid vasteid. Näiteks võib tuua magustoidu *fondant au chocolat*, mida mõnedes retseptides kohtab nime all šokolaadi-*fondant*. Segadus võib tekkida aga asjaolust, et *fondant* on eesti keeles pumat. Eestikeelse vastena pakuti Nami-nami foorumis Internetis aga välja šokolaadivulkaan, mis on ilmselt tõlkelaen inglise keelest (*volcano cake*). Sõnastikus on need mõlemad võimalikud vasted ära toodud, kuid eksperdid selliseid nimetusi ei tundnud ja puuduvad andmed, kui levinud need tegelikult on.

Probleemsed olid ka terminid *florentin* ja *napolitain*. Prantsuse keeles tähistavad need teatud kindlaid maiustusi, mille kohta eesti keeles aga levinud vasted puuduvad. Toidupoes võib vahel harva näha kirja, et müüakse *florentiine* või *napolitaane*, kuid kuna eksperdid selliseid termineid ei tundnud ja allikates neid ka ei esinenud, jäid need sõnastikust välja. Küll aga leidis retseptiraamatutes termin *Firenze küpsis*, mis mõiste *florentin* tähenduses on ka allolevas sõnastikus.

Terminile *nougatine* oli samuti raske leida eestikeelset vastet. Siin oli abi otsingumootorist Google, mille vahendusel oli võimalik näha maiustuse fotosid. Kuigi seletuse järgi ei ole tegemist täidisepuruga, leidis siiski pilte *nougatine*’ist peenestatud

kujul, mis sarnaneb griljaažile. Seetõttu on eestikeelseks vasteks pakutud *griljaažitahvel*.

Vastetega olid raskused ka veiniteadusest üle võetud terminite osas. Kuna räägitakse *grand cru* veinist, siis analoogia alusel on pakutud termin *grand cru* šokolaad, samuti on pakutud *cru* kakao. Nende terminite kasutamise kohta Eestis aga puuduvad andmed. Neid ei leidunud kirjanduses ja eksperdid ei osanud ka paremaid vasteid pakkuda. *Chocolat d'origine* ja *chocolat de domaine* on jäetud tõlkimata. Sõnu *origine* ja *domaine* kasutatakse küll veinide maailmas, kuid nende ühendamine eestikeelse sõnaga *šokolaad* tundub kohmakas. Seetõttu võib olla parem kasutada eesti keeles tsitaatväljendeid või pikemat seletust.

Eesti keeles puuduvad levinud vasted ka sõnadele *chocolatière* ja *trembleuse*, sest neid esemeid ei tunta. Esimene tähistab šokolaadi serveerimiseks mõeldud kannu ja seetõttu on sõnastikus pakutud selle vasteks šokolaadikann. Teine tähistab aga spetsiaalset tassi. Eestikeelne vaste on aga viimase eseme juures toomata, sest laiema tähendusväljaga sõna *tass* ei anna mõiste nüanssi edasi.

### **2.5.3. Valik tsitaatsõna ja omasõna vahel**

Eelmises punktis käsitleti ebatäpsete või vähetuntud vastetega seotud probleeme, mille lahenduseks võib sageli olla tsitaatsõna kasutamine. Tsitaatsõnad eksisteerivad eesti keeles aga ka selliste mõistete kohta, millel on omaterminid olemas. Eestikeelsete vastete hulgast võib käesolevas sõnastikus leida tsitaatsõna *toffee* ja -väljendi *fruits confits*, kuigi eksisteerivad omasõnad *iiris* ja *suhkurdatud puuviljad*. Nimetatud tsitaatsõnad on töös välja pakutud, sest esinevad ka võõrsõnade leksikonis.

Teatud šokolaadijooki tähistavat terminit *chocolate a la taza* kasutatakse šokolaadi puudutavas direktiivis ja seda nii eesti- kui ka prantsuskeelses versioonis. Tsitaatsõna kasutamine on põhjendatud, sest toode on tihedalt seotud Hispaania kultuuriruumiga. Sõnastikus on aga ühe variandina toodud ära ka sõna *tassišokolaad*, sest seda on kasutatud eestikeelsete allikates, näiteks „Šokolaadiraamatus”.

Kokkuvõtlikult võib öelda, et sõnastikus on võimalusel ära toodud omasõnad, sest need võimaldavad ka mittespetsialistil terminist aru saada. Ära on toodud aga ka võõrsõnad ja tsitaatsõnad, sest need on mõnede mõistete tõlkimisel täpsemad. Näiteks sisaldab sõnastik inglise keelest tulnud tsitaatsõnu *brownie* ning *cookie*, kuna need tähistavad prantsuse keeles konkreetseid tooteid ja esinevad ka eestikeelsetes kokaraamatutes ning toodete etikettidel. *Brownie* puhul on vasteks pakutud ka selle eestikeelne pikem nimetus. Kuna tegemist on oskuskeele sõnastikuga, siis on välditud väga laia tähendusväljaga sõnade nagu *küpsis*, *kook* ja *kompvek* kasutamist vastetena, kui prantsuskeelne termin on spetsiifilisem (näiteks kompveki *manon*, küpsise *cookie* või eelmises punktis nimetatud koogi *fondant au chocolat* puhul). Tiiu Ereli arvates peaks oskussõnadele leidma sisu kõige täpsemalt edasiandva vaste, ükskõik kas omatüvelise või rahvusvahelise (1982: 72). Tsitaatsõna ei ole aga vastena pakutud juhul, kui ei leidunud tõendeid selle kasutamise kohta eesti keeles. Kuna sõnade tähendused selguvad seletustest, võib sõnastiku kasutaja vaste puudumisel alati kasutada üldisemat sõna või sõnaühendit.

#### 2.5.4. Terminite õigekiri

Mõnede prantsus- ja eestikeelsete terminite õigekiri on allikates erinev. Näiteks sõna *gianduja* üks kirjutusviise oli i-tähega – *gianduiä*. Sõnastikus on esimene variant nagu ka šokolaaditooteid puudutavas direktiivis. Prantsuskeelsetes allikates on inglise päritolu sõnad *fatbloom* ja *sugarbloom* mõnikord lahku kirjutatud (*fat bloom*, *sugar bloom*). Kuid kuna prantsuskeelsetes tekstides esinesid need siiski sagedamini kokkukirjutatult, siis ka sõnastikus on eelistatud seda kirjutusviisi.

Probleemiks oli ka sõna *ekläär* õigekiri, mis võõrsõnade leksikonis on kujul *ekleer*. Kuna 2006. aasta ÕS-is on ä-tähtedega variant, siis on ka käesolevas sõnastikus jäädud selle juurde. Prantsuskeelse *nougat* vastet kirjutatakse eesti keeles ka mitmel kujul. Parima variandi valimisel oli jällegi abiks ÕS. Perekonnanime Sacher sisaldava tordi nimetuse puhul lähtuti aga võõrsõnade leksikonis leiduvast kirjutusviisist.

### 3. VÄIKE PRANTSUSE-EESTI ŠOKOLAADI- JA KAKAOTÖÖSTUSE SÕNASTIK

*Seletuste allikad ja lühendid on toodud sõnastiku lõpus.*

#### A

**alcalinisation** *n.f.*

= dutching,

**procédé hollandais**

Procédé qui consiste à mouiller le grain de cacao avec une liqueur alcaline, le plus souvent du carbonate de potassium, puis à le sécher et le torréfier. Une des caractéristiques de l'alcalinisation est de rendre le cacao soluble (PC).

Kakaoubade tuumade niisutamine leelisega, enamasti kaaliumkarbonaadiga, millele järgneb nende kuivatamine ja röstimine. Alkaliseerimise tulemusel on võimalik saada lahustuvat kakaopulbrit.

**alkaliseerimine, leelistamine**

**amande** *n.f.*

Drupe oblongue de l'amandier, dont la graine comestible est riche en huile (PR).

Mandlipuu luuseemne õlirikas tuum (VS).

**mandel**

**arachide** *n.f.*

vt cacahuète

**armoire à chocolat** *n.f.*

Un genre de réfrigérateur pour chocolat qui conserve une température entre les 14° C et 20° C. L'accent est mis sur le contrôle de l'humidité (W).

Šokolaadi säilitamiseks mõeldud külmkapp, mille temperatuur on 14 ja 20 kraadi vahel. Oluline on niiskuse kontroll.

**šokolaadi jahutuskapp**

#### B

**ballotin** *n.m.*

Une petite et élégante boîte de chocolats (DV).

Väike šokolaadikarp.

**kommikarp**

**barre chocolatée** *n.f.*

= barre de chocolat,

**bille de chocolat** (*Sud-Ouest de la France,*

*Edela-Prantsusmaa*),

**branche de chocolat** (*Suisse, Šveits*),

**palette de chocolat** (*Canada, Kanada*)

Friandise de forme allongée constituée ou enrobée de chocolat (OQLF).

Pikliku kujuga šokolaadist koosnev või šokolaadiga kaetud maiustus.

**šokolaadibatoon**

**barre de chocolat** *n.f.*

1. vt **carré de chocolat**
2. vt **barre chocolatée**

**beurre de cacao** *n.f.*

**kakaovõi**

Matière grasse obtenue à partir de fèves de cacao ou de parties de fèves de cacao (D).  
Kakaoubadest või kakaoubade osadest saadud rasv (D).

**bille de chocolat** *n.f.*

vt **barre chocolatée**

*Sud-Ouest de la France* (PR, DI)  
*Edela-Prantsusmaa*

**blanchiment gras** *n.m.*

vt **fatbloom**

**blanchiment sucrier** *n.m.*

vt **sugarbloom**

**blutage** *n.m.*

**sõelumine, peenestamine**

Le tourteau est passé à travers un tamis pour obtenir la poudre de cacao (IC 13).  
Kakaokook sõelutakse läbi, et saada kakaopulber.

**bonbon de chocolat** *n.m.*

**šokolaadikompvek**

= **bouchée, praline** (*Belgique, Belgia*)

Fourrages enrobés de chocolat, appelés le plus souvent bouchées ou encore chocolats (SC).

Täidisega šokolaadikompvek.

**bouchée** *n.f.*

vt **bonbon de chocolat**

**branche de chocolat** *n.f.*

vt **barre chocolatée**

*Suisse* (DI)  
*Šveits*

**brisure de chocolat** *n.f.*

vt **pépité de chocolat**

**broche à tremper** *n.f.*

**glasuurimise kahvel, dipikahvel**

= **fourchette à chocolat**

Petites fourchettes spécialement étudiées pour tremper les bonbons dans la couverture et pour les décorer (Cuvelier b).

Väikesed kahvlid, mida kasutatakse kompvekkide kuvertüüri sisse kastmiseks ning kaunistamiseks.

**brownie** *n.m.*

**Ameerika pähkli-šokolaadikook, brownie**

= **carré au chocolat**

Biscuit moelleux au chocolat et aux noix de pécan, qui se sert découpé en carrés (PR).  
Pehme šokolaadikook pekanipähklitega, mida serveeritakse ruudukujuliste tükkidena.



**broyage** *n.m.*

**valtsimine, peenestamine**

Opération permettant l'affinage du chocolat. Il réduit la taille des particules à une dimension égale ou inférieure à 25 microns et parfait l'homogénéisation (AB).

Šokolaadi peenestamine, mille tulemusel saadakse 25 mikroni suurused või väiksemad osakesed ja toimub massi ühtlustamine.

**bûche de Noël** *n.f.*

**jõuluhalg**

Pâtisserie en forme de bûche servie traditionnellement aux fêtes de fin d'année (PR).

Puuhalukujuline kook, mida traditsiooniliselt süüakse jõulude ajal.

## C

**cabosse** *n.f.*

**kakaopuu vili, kakaopuu kaun**

Fruit du cacaoyer contenant les fèves de cacao (PR).

Kakaoube sisaldav kakaopuu vili.

**cacahuète** *n.f.*

**maapähkel, arahhis, Hiina pähkel**

= arachide

Fruit de l'arachide; graine contenue dans ce fruit (PR).

Maapähkel ehk Hiina pähkel ehk arahhis on Brasiiliast pärinev üheaastane liblikõieline kaunvili (TT).

**cacao** *n.m.*

1. vt fève

2. **kakao, kakaopulber**

= cacao en poudre

3. **kakao**

2. Produit obtenu par la transformation en poudre de fèves de cacao nettoyées, décortiquées et torréfiées et contenant pas moins de 20 % de beurre de cacao, taux calculé d'après le poids de la matière sèche, et pas plus de 9 % d'eau (D).

Toode, mis on saadud puhastatud, kooritud ja röstitud kakaoubade jahvatamisel ning sisaldab vähemalt 20 % kakaovõid kuivaine kaalust ning kuni 9 % vett (D).

3. Boisson préparée avec cette poudre (PR).

Kakaopuu seemneist valmistatud pulbrist tehtud jook (VL).

**cacao de terroir** *n.m.*

vt **cru de cacao**

**cacao en poudre** *n.m.*

vt **cacao** (2)

**cacao en poudre sucré** *n.m.*

**šokolaadijoogi pulber, magustatud**

= chocolat de ménage en poudre

**kakaopulber**

Produit consistant en un mélange de cacao en poudre et de sucres contenant pas moins de 25 % de cacao en poudre (D).

Toode, mis koosneb kakaopulbri ja suhkrute segust, milles on vähemalt 25% kakaopulbrit (D).

**cacao fortement dégraissé** *n.m.*

vt **cacao maigre**

**cacao maigre** *n.m.*

= cacao fortement dégraissé

Cacao en poudre dont la teneur en beurre de cacao, calculée d'après le poids de la matière sèche, est inférieure à 20 % (D).

Kakaopulber kakaovõisisaldusega kuni 20 % kuivaine kaalust (D).

**vähendatud rasvasisaldusega kakao**

**cacaofèvier** *n.m.*

Transformateur de fèves de cacao. Le néologisme proposé par le chocolatier Michel Cluizel pour distinguer le métier de transformateur de fèves de cacao du métier de transformateur de pâte de cacao (W).

Kakaoubade töötleja. Šokolaadimeister Michel Cluizeli pakutud neologism eristamaks kakaoubade töötlemisega tegelevat elukutset kakaomassi töötlemisega tegelevast elukutsest.

**cacaotier** *n.m.*

vt **cacaoyer**

**cacaotière** *n.f.*

vt **cacaoyère**

**cacaoyer** *n.m.*

= **cacaotier**

**kakaopuu**

Arbuste tropical dont les fruits sont récoltés pour leurs graines et pour l'enveloppe des graines (PR).

Troopikas kasvav puu, mille vilju korjatakse ubade ja ubasid ümbritseva katte pärast.

**cacaoyère** *n.f.*

= **cacaotière**

**kakaoistandus**

Plantation de cacaoyer (PR).

**caissette** *n.f.*

**kapsel**

Petit godet en papier plissé et glacé destiné à recevoir chocolats, confiseries, pâtisseries (GD).

Väike volditud paberist korvike šokolaadikommide, maiustuste ja kookide jaoks.

**cajou** *n.m.*

**India pähkel, kašupähkel, nakar**

Fruit de l'anacardier, dont l'amande réniforme se mange comme la cacahuète (PR).

India pähkel on nakari vilja seeme (W).

**calibrage** *n.m.*

**sorteerimine, kalibreerimine**

Procédé qui consiste à utiliser des tamis aux trous de dimensions différentes, à homogénéiser les lots d'après la taille des fèves de cacao (PC).

Kakaoubade suuruse järgi ubade partii ühtlustamine. Selleks kasutatakse sõela, mille augud on erineva läbimõõduga.

**capuchon de chocolat** *n.m.*

vt **pépité de chocolat**

**caramel** *n.m.*

**karamell**

Produit brun, brillant, aromatique, de la déshydratation du sucre par la chaleur (PR).

Pruuniks ja kleepuvaks kuumutatud suhkur, millega maitsestatakse mitmeid magustoite, kondiitritooteid ja jooke (LP).

**caramel anglais** *n.m.*

**iiris, toffee**

= toffee

Caramel dur, particulièrement difficile à couper et à mâcher, qui se présente souvent sous forme de tablette (OQLF).

Sitke inglisepärase piima-, koore- või võikompvek, milles võib olla mandleid, pähkleid või puuviljamahla (VL).

**caroube** *n.f.*

**jaanikaun, jaanileib**

La caroube est constituée de longues gousses brunes renfermant une chair sucrée et juteuse, au sein de laquelle s'aligne une rangée de cinq à quinze graines d'un brun rougeâtre. Dans l'industrie alimentaire, ce fruit est souvent utilisé comme substitut du cacao ou comme additif (GD).

Vahemeremaadel kasvava igihalja puu söödavad kaunad. Suhkrut kuni 50%, kauna pikkus kuni 20 cm (TT). Röstitud jaanikaunapuu kaunadest jahvatatud pulbrit kasutatakse kakaopulbri asemel, kuna on viimasest tervislikum (NN).

**carré au chocolat** *n.m.*

vt **brownie**

**carré de chocolat** *n.m.*

**šokolaaditükk**

= barre de chocolat

Compartiments généralement rectangulaires que l'on peut détacher d'une tablette (DI).

Tavaliselt nelinurksed šokolaaditahvli osad.

**chocolat** *n.m.*

**šokolaad**

1. Substance alimentaire (pâte solidifiée) faite avec des fèves de cacao torréfiées et broyées, du sucre, de la vanille ou d'autres aromates (PR).

Kakaomassist, suhkrust, maitseainetest ja muudest lisanditest valmistatav kõrge toiteväärtusega maiustus (VL).

2. Boisson préparée avec du chocolat en morceaux ou en poudre, dissout ou cuit dans de l'eau ou du lait (TLF).

Vees või piimas lahustatud või keedetud šokolaaditükkidest või šokolaadipulbri valmistatud jook.

**chocolat à boire** *n.m.*

**joogišokolaad**

**chocolat à croquer** *n.m.*

**söögišokolaad**

**chocolat à cuire** *n.m.*

vt **chocolat de ménage**

**chocolat au lait** *n.m.***piimašokolaad**

Mélange de pâte de cacao, de sucre et de lait (AB).

Koosneb erinevas koguses kakaomassile lisatud kakaovõist, piimapulbrist, suhkrust ja maitseelisanditest (vanilje), mis annavad šokolaadile magusa maitse ja meeldiva konsistentsi (MTE).

**chocolat blanc** *n.m.***valge šokolaad**

Il se compose de beurre de cacao, de sucre et de lait (AB).

Valge šokolaad ei sisalda üldse kakaomassi. Seda tehakse kakaovõist, millele on lisatud piimapulbrit, suhkrut ja vaniljeekstrakti (MTE).

**chocolat d'assemblage** *n.m.*

Chocolat fabriqué à partir du mélange de cacao de plusieurs pays (LC).

Mitme riigi kakaoubade segust valmistatud šokolaad.

**chocolat d'origine** *n.m.*

Chocolat fabriqué à partir d'une seule provenance de fèves, généralement un pays considéré dans son entier (SC).

Ühe piirkonna kakaoubadest – tavaliselt ühe riigi ubadest – valmistatud šokolaad.

**chocolat de couverture** *n.m.***kuvertüür, glasuurimisšokolaad, dipišokolaad**

= couverture

Variété de chocolat noir ou au lait, plus riche en beurre de cacao ou en matière grasse. On l'utilise particulièrement pour enrober les bonbons de chocolat (AB).

Palju kakaovõid või rasvaint sisaldav tume või piimašokolaad. Kasutatakse põhiliselt šokolaadikompvekkide glasuurimiseks.

**chocolat de domaine** *n.m.*

= chocolat hacienda

Chocolat fabriqué à partir d'une seule provenance de fèves, avec identification de la plantation (SC).

Ühest istandusest pärit kakaoubadest valmistatud šokolaad.

**chocolat de ménage** *n.m.***küpsetusšokolaad, keedušokolaad,****köögišokolaad, pagarišokolaad**

= chocolat à cuire

Chocolat de moindre qualité destiné à un usage culinaire. Il doit contenir au minimum 34% de cacao, de 18 à 20 % de beurre de cacao et de 52 à 65% de sucre (Cuvelier b).

Vähem kvaliteetne šokolaad, mida kasutatakse toiduvalmistamisel. Peab sisaldama vähemalt 34% kakaod, 18-20% kakaovõid ja 52-65% suhkrut.

**chocolat de ménage en poudre** *n.m.***vt cacao en poudre sucré****chocolat en poudre** *n.m.***šokolaadipulber**

Produit consistant en un mélange de cacao en poudre et de sucres contenant pas moins de 32% de cacao en poudre (D).

Toode, mis koosneb kakaopulbri ja suhkrute segust ning sisaldab vähemalt 32% kakaopulbrit (D).

**chocolat fondant** *n.m.*

vt **chocolat noir**

**chocolat fourrée** *n.m.*

**täidisega šokolaad**

L'enrobage du chocolat représente 25% de son poids total (Cuvelier b).

Šokolaadiglasuur moodustab vähemalt 25% kogukaalust.

**chocolat glacé** *n.m.*

vt **esquimau**

**chocolat grand cru** *n.m.*

**grand cru šokolaad**

Chocolat dont le cacao a un caractère particulier identifiable de façon unique (W).

Šokolaad, mis on valmistatud kindlate eriomadustega kakaost.

**chocolat hacienda** *n.m.*

vt **chocolat de domaine**

**chocolat liégeois** *n.m.*

**šokolaadijäätis vahukoorega**

Glace au chocolat surmontée de chantilly (PR).

**chocolat noir** *n.m.*

**tume šokolaad**

= **chocolat fondant**

Mélange de pâte de cacao non dégraissé, de beurre de cacao et de sucre. Il contient une grande concentration de cacao (AB).

Koosneb vähendamata rasvasisaldusega kakaomassist, kakaovõist ja suhkrust. Sisaldab suures koguses kakaod.

**chocolat plein** *n.m.*

**täisšokolaad**

Chocolat dont la matière même occupe tout le volume du produit, qu'il s'agisse d'une tablette de chocolat ou de petites figurines telles que lapin ou poule (GD).

Šokolaaditahvel, väikesed kujud (näiteks jänessed või kanad) või muu toode, mis koosneb tervenisti šokolaadist.

**chocolat viennois** *n.m.*

**kuum šokolaad vahukoorega**

Chocolat chaud servi avec de la crème Chantilly (TLF).

**chocolate a la taza** *n.m.*

**chocolate a la taza, tassišokolaad**

Produit obtenu à partir de produits de cacao, de sucres et de farine ou d'amidon de blé, de riz ou de maïs contenant pas moins de 35 % de matière sèche totale de cacao, dont pas moins de 18 % de beurre de cacao et pas moins de 14 % de cacao sec dégraissé et pas plus de 8 % de farine ou d'amidon (D).

Toode, mis on valmistatud kakaotoodetest, suhkrutest ning nisu-, riisi- või maisijahust või nisu-, riisi- või maisitärklisest ning mille kakaokuivaine üldkogus on vähemalt 35%, milles on kakaovõid vähemalt 18% ja rasvata kakaokuivainet vähemalt 14% ning jahu või tärklist kuni 8% (D).

**chocolaterie** *n.f.*

1. šoklaadivabrik

2. šoklaadipood

1. Fabrique de chocolat (GD).

2. Magasin du chocolatier (GD).

**chocolatier** *n.m.*

šoklaadimeister

Personne qui fabrique, vend du chocolat (PR).

Inimene, kes valmistab ja müüb šoklaadi.

**chocolatière** *n.f.*

šoklaadikann

Récipient où l'on verse le chocolat avant de le servir (PR).

Anum, kuhu kallatakse šoklaadijook enne serveerimist.

**chocolatine** *n.f.*

vt pain au chocolat

*Sud-Ouest de la France,*

*Québec* (PR 2007)

*Edela-Prantsusmaa, Québec*

**chocolats assortis** *n.m.pl.*

assortiišoklaad

**concassage** *n.m.*

kestast vabastamine, kakaovello eraldamine

Procédé qui consiste à briser seulement les téguments, afin de faciliter leur enlèvement et qui s'effectue dans des appareils à rouleaux dentés ou cannelés (PC).

Kestade eraldamiseks tuumadest kasutatakse omapärast tuulamismasinat, mille teravad lõikeservad eemaldavad ubadelt koored, mis puhutakse ära võimsate ventilaatorite abil (K).

**conchage** *n.m.*

konšeerimine, konšimine

Brassage de la masse chocolatée donnant au chocolat son goût et sa texture velouté finale (AB).

Šoklaadimassi mehhaaniline töötlemine, mille käigus paranevad šoklaadi lõhna- ja maitseomadused ning struktuur (K).

**contrôle de qualité** *n.m.*

kvaliteedikontroll

**cookie** *n.m.*

cookie

Biscuit rond, dont la pâte comporte des éclats de chocolat, de fruits secs, etc. (PR).

Ümmargune küpsis, mille tainas sisaldab šoklaaditükke, kuivatatud puuvilju jms.

**copeaux de chocolat** *n.m.pl.*

šoklaadilaastud

Les petits copeaux se font avec un couteau économique à légumes que l'on passe le long de l'arête de la tablette de chocolat (CC).

Väikesed laaste tehakse juurviljakoorimisnoaga, mida tõmmatakse mööda šoklaaditahvli serva.

**coulage** *n.m.*

vt moulage

**couque au chocolat** *n.f.*

*Belgique (W)*

*Belgia*

**vt pain au chocolat**

**couverture** *n.f.*

**vt chocolat de couverture**

**couverturier** *n.m.*

Couverturier fabrique du chocolat dit de couverture, à base de beurre de cacao, de poudre de cacao, de sucre et éventuellement de lait en poudre (W).

Isik, kelle tööks on valmistada kakaovõist, kakaopulbrist, suhkrust ja piimapulbrist kuvertüüri.

**crème** *n.f.*

**kreem**

Préparation sucrée et fondante, additionnée d'un parfum et parfois d'un colorant, dont on fourre les bonbons au chocolat (TLF).

Magus ja sulav segu, millele on lisatud lõhna- ja vahel ka värvaineid ning millega täidetakse šokolaadikompvekke.

**criollo** *n.m.*

**‘Criollo’**

Le criollo est une variété de cacaoyer qui donne des fèves à l'arôme délicat et fin, peu amer et parfumé. En outre, les récoltes sont peu abondantes (AB).

Kakaopuu sort, mis annab peene aroomiga vähemõrusid ja vähelõhnavaid ubasid. Saagikus on väike.

**croquette** *n.f.*

Petit disque de chocolat (PR).

Väike šokolaadiketas.

**crotte en chocolat** *n.f.*

Bonbon rond de chocolat (PR).

Ümmargune šokolaadikompvek.

**cru de cacao** *n.m.*

**cru kakao**

= cacao de terroir,

**cru de chocolat**

Il s'agit de fèves de cacao d'une même origine géographique et de caractéristiques organoleptiques spécifiques (AB).

Ühest geograafilisest piirkonnast pärit kakaoad, millel on spetsiifilised organoleptilised omadused.

**cru de chocolat** *n.m.*

**vt cru de cacao**

**cuvée** *n.f.*

**kuvee**

Mélange de différents types de fèves de cacao (DV).

Erinevate kakaoubade segu.

## D

### **dame blanche** *n.f.*

Dessert consistant en glace à la vanille nappée de crème au chocolat (TLF).

Šokolaadikastmega kaetud vaniljejäätis.

### **dégermage** *n.m.*

### **idude eemaldamine**

Procédé qui permet d'enlever le germe non comestible des fèves de cacao (PC).

Kakaoubade mittesöödavate idude eemaldamine.

### **démoulage** *n.m.*

### **vormist välja võtmine**

### **dragée** *n.f.*

### **dražee**

Confiserie formée d'une amande, d'une noisette, etc., enrobée de sucre durci. Dragée au chocolat: l'amande est remplacée par du chocolat (PR).

Suhkurdatud mandel, metspähkel vm. Šokolaadidražee puhul on südamikuks šokolaad.

### **dutching** *n.m.*

### **vt alcalinisation**

## E

### **écabossage** *n.m.*

### **kaunade avamine**

Procédé consistant à éclater manuellement les cabosses à l'aide d'une machette, pour en séparer les fèves (PC).

Käsitsi, matšeete abil kakaopuu viljade avamine kakaoubade kättesaamiseks.

### **éclair** *n.m.*

### **ekläär**

Pâtisserie allongée faite de pâte à choux fourrée de crème pâtissière (au café, au chocolat) et glacée par-dessus (PR).

Keedutainast küpsetatud kook, mis täidetakse kreemiga ja kaetakse pealt glasuuriga.

### **emballage** *n.m.*

### **pakkimine**

### **enrobage** *n.m.*

### **glasuurimine**

Procédé qui consiste à entourer un centre solide de chocolat de couverture (PC).

Tahke täidise katmine kuvertüüriga.

### **enrobeuse** *n.f.*

### **glasuurimisliin**

Machine servant à enrober les bonbons d'une couche de chocolat ou de caramel (PR).

Masin, mille abil kaetakse kompvekid šokolaadi- või karamellikihiga.

### **esquimau** *n.m.*

### **eskimojäätis**

= **chocolat glacé**,

**fudge** (*Canada*,

*Kanada*)

Friandise faite de crème glacée enrobée d'un glaçage et fixée à un bâtonnet (GD).

Šokolaadiümbrises jäätis (ÕS).



## F

**fatbloom** *n.m.*

**rasva õitsemine**

= blanchiment gras

Problème pouvant survenir lors de la conservation du chocolat et lié à des variations de températures. Ce phénomène est une mince couche de cristaux de graisse sur la surface du chocolat (CHC).

Šokolaadi säilitamisel tekkida võiv probleem, mis on seotud temperatuuri muutumisega. Selle nähtuse puhul on tegemist õhukese rasvakristallide kirmega šokolaadi pinnal.

**fermentation** *n.f.*

**kääritamine, fermentatsioon**

Étape durant laquelle les fèves sont entassées pendant 6 jours sur des feuilles de bananier ou dans des caisses, permettant à leurs précurseurs d'arômes de se développer harmonieusement (AB).

Šokolaadi valmistamise esimene etapp on fermentatsiooniprotsess. Selle protsessi käigus jäetakse seemned koos ümbritseva viljalihaga umbes kuueks päevaks päikese kätte, et ubades tekiks kakaole iseloomulikud lõhna-ja maitseomadused (K).

**fève** *n.f.*

**uba, seeme**

= cacao,

**graine de cacao**

Graine de cacaoyer (contenue dans la cabosse) (PR).

Kakaopuu viljas sisalduv seeme.

**figurine** *n.f.*

**kuju**

Statuette de petite dimension (PR).

**florentin** *n.m.*

**Firenze küpsis**

Fruits confits et amandes, en fines galettes rondes, glacées de chocolat noir (Girard).

Ümmargused tumeda šokolaadikihi kaetud küpsised suhkurdatud puuviljadest ja mandlitest.

**fondant** *n.m.*

**pumat, fondant**

Préparation à base de sucre (PR).

Pehme magus segu suhkrust ja veest mahlade ja värvainete lisandusega, kasutatakse kompvekkide täitmiseks, kookide katmiseks (VL).

**fondant américain** *n.m.*

vt fudge (1)

*Canada, Kanada*

**fondant au chocolat** *n.m.*

**šokolaadi-fondant, šokolaadivulkaan**

Gâteau au chocolat dont le centre doit être légèrement liquide.

Seest vedel šokolaadikook (NN).

**fondue au chocolat** *n.f.*

**šokolaadifondüü**

Les tranches du fruit ou de la pâtisserie sont plongées dans un caquelon du chocolat fondu (EF).

Kuum dipikaste šokolaadist, millesse kastetakse küpsetiste või puuviljade palu.

**fontaine de chocolat** *n.f.*

**šokolaadipurskkaev**

Une fontaine de chocolat est un dispositif pour servir la fondue du chocolat (EF).

Seadeldis šokolaadifondüü serveerimiseks.

**forastero** *n.m.*

**‘Forastero’**

Le forastero est une variété de cacaoyer qui produit un cacao légèrement âpre et amer. Résistant, il est de loin le plus cultivé (AB).

Mõrkjat kakaod andev kakaopuu sort. Vastupidav ja kõige enam levinud sort.

**forêt-noire** *n.f.*

**Schwartzwaldi tort**

Gâteau au chocolat fourré de cerises et de crème chantilly (PR).

Kirschiga maitsestatud šokolaadibiskviidi kihtide vahel on Kirschiga maitsestatud kreem ja hapud kirsid. Kaunistatud vahukoore, šokolaadilaastude ja kirssidega (NN).

**forme creuse** *n.f.*

**seest õõnes kuju**

**fourchette à chocolat** *n.f.*

**vt broche à tremper**

**fourrage** *n.m.*

**täidis**

Intérieur d’une confiserie au chocolat (PC).

Šokolaadimaiustuse täidis.

**fruit séché** *n.m.*

**kuivatatud puuvili**

**fruits confits** *n.m.pl.*

**sukaad, suhkurdatud puuviljad, *fruits confits***

Confiserie faite de fruits trempés dans des solutions de sucre, puis glacés ou givrés (PR).

Suhkrusiirupis klaasjaks keedetud (või leotatud) apelsini- või sidrunikoored või puuviljatükid; kasutatakse küpsetistes või magustoitudes (VL).

**fudge** *n.m.*

*Canada, Kanada* (PR 2007)

**1. koorekompvek**

**= fondant américain**

**2. vt esquimau**

1. Confiserie fondante au chocolat (PR 2007, GD).

Sulav šokolaadimaitseline maiustus.

## G

**ganache** *n.f.*

**ganache**

= pâte à truffe

Crème à base de chocolat fondu et de crème fraîche (PR).

Sulatatud šokolaadist ja koorest valmistatud kreem.

**gâteau marbré** *n.m.*

**marmorkook**

Gâteau dont la vanille et le chocolat présentent des marbrures lorsqu'il est coupé en tranches (TLF).

Ümmargune vormikook. Osa koogitainast on kakaoga tumedaks tehtud, mille tulemuseks on kirju lõikepind (LP).

**gaufrette** *n.f.*

**vahvel**

Petite gaufre sèche, fourrée ou non (TLF).

Mustrilise pinnaga õhuke (täidisega) kondiitritoode (VS).

**gianduja** *n.m.*

**gianduja-šokolaad**

Pâte à base de noisettes grillées et broyées, de chocolat fondu et de sucre (AB).

Ühtlane ja hästi kreemjas sarapuupähklite ja šokolaadi segu (NN).

**glaçage** *n.m.*

**glasuurimine, vaapamine**

Opération qui consiste à étendre un glaçage dans ou sur une pâtisserie, généralement un gâteau (GD).

Glasuuriga katmine, näiteks šokolaadiglasuuri kandmine kookidele (LP).

**glace** *n.f.*

1. **jäätis**

2. **glasuur, vaap**

1. Boisson ou crème congelée, parfumée à diverses essences ou substances employées en confiserie (PR).

Külmutatud magusroog. Valmistatakse suhkrust ja koorest, piimast, piimapulbrist või mahlast, lisatakse maitseaineid (vanilliin), mune, pähkleid, šokolaadi vms (LP).

2. Couche brillante et lisse à base de sucre et de blanc d'œuf dont on recouvre certains gâteaux et confiseries (TLF).

Õhuke sulatatud suhkrust või šokolaadi kiht kookidel, puuviljadel (VL).

**graine de cacao** *n.f.*

vt fève

**grué** *n.m.*

**tuumad**

= nibs

Les fèves torréfiées concassées (Cuvelier a).

Röstitud ja kestadeta kakaoad.

**guimauve** *n.f.*

**vahukomm**

= pâte de guimauve

Friandise composée d'une pâte molle et sucrée à base de guimauve (PR).

Altee taime juurest valmistatud pehme ja magus maiustus.

## L

**liqueur de cacao** *n.f.*

vt **pâte de cacao**

## M

**macaron** *n.m.*

**makroon**

Gâteau sec, de forme ronde, à base de pâte d'amandes, de blanc d'œuf et de sucre (PR).  
Magus mandlikook või –küpsis (VL).

**malaxage** *n.m.*

**segamine**

Procédé qui consiste à mélanger la masse de cacao aux autres matières premières (beurre de cacao, sucre, et/ou produits laitiers) selon le chocolat que l'on veut obtenir: chocolat noir, au lait (PC).

Kakaomassi segamine teiste ainetega (kakaovõi, suhkur ja/või piimatooted) vastavalt sellele, millist šokolaadi (tumedat, piima-) soovitakse saada.

**manon** *n.m.*

Une grosse praline fourrée de crème fraîche ou au beurre et d'un cerneau de noix. L'enrobage est composé de chocolat blanc ou de sucre fondant (W).

Suur šokolaadikompvek, mis sisaldab võid või on kooretäidisega ning sisaldab ka pähkli. Glasuuriks on valge šokolaad või suhkru-*fondant*.

**masse de cacao** *n.m.*

vt **pâte de cacao**

**massepain** *n.m.*

**martsipan**

Petit gâteau fait d'amandes pilées, de sucre et de blancs d'œufs (PR).

Peenestatud mandleist, pähkleist ja siirupist ning tuhksuhkrust maiustus (VS).

**mélange** *n.m.*

**lisandite juurdesegamine**

Une des dernières étapes préparatoire du chocolat. Cette opération consiste à incorporer au chocolat obtenu après conchage, les ingrédients désirés ; noisettes, amandes, riz soufflé, fruits confits...(KF)

Šokolaadi valmistamise üks viimastest etappidest. Pärast konšeerimist lisatakse šokolaadile soovitud koostisosad: sarapuupähklid, mandlid, paisutatud riis, suhkurdatud puuviljad jne.

**mendiants** *n.m.pl.*

Dessert composé d'un mélange de quatre sortes de fruits secs: amandes, figues, noisettes, raisins de Malaga (TLF).

Magustoit, mis koosneb nelja pähkli ja kuivatatud puuvilja (mandlid, viigimarjad, sarapuupähklid, Malaga rosinad) segust.

**moka** *n.m.*

**mokakook**

Gâteau composé de pâte à biscuit fourré d'une crème au beurre parfumée au café (ou au chocolat) (PR).

Biskviittaignast kohvi- või šokolaadimaitselise võikreemiga täidetud kook.

**moulage** *n.m.*

**vormidesse valamine**

= coulage

Le moulage consiste à donner différentes formes au chocolat en le laissant refroidir dans des moules spécifiques (KF).

Lastes šokolaadil jaheneda spetsiifilistes vormides, antakse šokolaadile erinevad kujud.

**moule à chocolat** *n.m.*

**šokolaadivorm**

Le moule est l'outil dans lequel l'artisan chocolatier coule son œuvre (CM).

Vorm on vahend, kuhu šokolaadimeister valab šokolaadi.

**moulinet** *n.m.*

**vt mousoir**

**mousse** *n.f.*

**vaht, vahukreem**

Entremets ou dessert à base de crème ou de blancs d'œufs fouettés (PR).

Koorest või vahustatud munavalgetest magustoit.

**mousoir** *n.m.*

**vahusti**

= moulinet

Petit fouet placé au travers du couvercle de la chocolatière et grâce auquel on fait mousser le chocolat (AB).

Läbi šokolaadikannu kaane asetatud väike vispel, millega vahustatakse šokolaadi.

**mouture** *n.f.*

**peenestamine, jahvatamine**

Procédé qui consiste à écraser finement les grains de cacao pour obtenir de la pâte de cacao (ou de la liqueur de cacao) (PC).

Kakaoubade tuumade purustamine, mille tulemusel saadakse kakaomass.

**mucilage** *n.m.*

**viljasäsi**

Pulpe sucrée qui entoure les fèves dans la cabosse (AB).

Suhkrurikas säsi, mis ümbritseb kakaopuu kaunas kakaoubasid.

## N

**napolitain** *n.m.*

Petit carré de chocolat fin et amer, servi avec le café (PR).

Väike mõru šokolaadiruut, mida serveeritakse kohvi kõrvale.

**nettoyage** *n.m.*

**puhastamine**

Étape consistant à débarrasser les fèves de cacao des corps étrangers comme les ficelles, les fèves doubles, les particules métalliques et les pierres (AB).

Kakaoubade hulgast eemaldatakse lahtine praht.

**nez** *n.m.*

Spécialiste capable de tester les cacaos en jugeant le grué selon son aspect, sa couleur, son parfum, puis son goût (Cuvelier a).

Spetsialist, kes on võimeline kontrollima kakaobasid, hinnates tuumade välimust, värvi, lõhna ja ka maitset.

**nibs** *n.m.pl.*

vt **grué**

**noisette** *n.f.*

**sarapuupähkel, metspähkel**

Fruit du noisetier, akène ovoïde et lisse, retenu à sa base dans un involucre vert aux bords découpés et dont la coque contient une amande comestible (PR).

Sarapuupõõsa rasvarikas vili (LP).

**noix** *n.f.*

**Kreeka pähkel**

Fruit du noyer, drupe constituée d'une écale verte, d'un endocarpe lignifié à maturité qui forme la coque, et d'une amande comestible (PR).

Kreeka pähklipuu vili (LP).

**noix de coco** *n.f.*

**kookospähkel**

Fruit du cocotier, grosse coque fibreuse à chair comestible, blanche et ferme (PR).

Kookospalmi joodavat mahla sisaldav luuvili (VS).

**noix de macadamia** *n.f.*

**makadaamiapähkel**

Fruit d'un arbre originaire d'Australie, notamment du Queensland, consistant en une noix arrondie à coque très dure, difficilement cassable à la main, contenant une amande blanche, sans tégument, de la taille et de la forme d'une noisette, très riche en huile et de qualité supérieure (GD).

Pähkelviljaline. Kreemja ja kergelt vahaja tekstuuriga, maheda ja magusa maitsega. Hästi kõva koorega – seetõttu müüakse enamasti juba puhastatult. Päril Austraaliast, tänapäeval kasvatatakse ka Havail (NN).

**noix de pécan** *n.f.*

**pekanipähkel**

Fruit de pacanier, dont la noix comestible est très semblable à celle du noyer mais plus aplatie et d'un gout très fin (PR).

Hikkoripuu õlirikas peenemaitseline vili (VS).

**noix du Brésil** *n.f.*

**Brasiilia pähkel, parapähkel**

La noix du Brésil est formée d'une amande jaunâtre, croquante et savoureuse qui est recouverte d'une mince peau brunâtre et qui adhère à une coque d'un brun rougeâtre, rude, fibreuse et dure (GD).

Parapähklipuu kolmetahuline rasvarohke seeme, milles leidub rohkesti seleeni (VL).

**nougat** *n.m.*

**nugat**

= **touron**

Confiserie fabriqué avec des amandes (ou des noix, des noisettes) et du sucre caramélisé, du miel (PR).

Maiustus, mis on valmistatud mandlitest või pähklitest, suhkrust (siirupist, meest), võist, munavalgest, maitseainetest (VL).

**nougatine** *n.f.*

≈ **griljaažitahvel**

Caramel blond mélangé à des amandes grillées, concassées et parfois additionnées de noisettes. La nougatine peut être, soit moulée, soit mise sous forme de plaque par laminage (CC).

Röstitud mandlite ja vahel pähklitega segatud hele karamell. Võib olla vormi valatud või esineda õhukese tahvlina.

## O

**orangette** *n.f.*

**suhkurdatud apelsinikoor šokolaadis**

Confiserie composée d'un morceau d'écorce d'orange confite enrobé de chocolat (PR).

Šokolaadiga kaetud suhkurdatud apelsinikoor.

**Organisation internationale du cacao** *n.f.* **Rahvusvaheline Kakaoorganisatsioon**

## P

**pain au chocolat** *n.m.*

**šokolaadisai**

= **chocolatine** (*Sud-Ouest de la France,*

*Québec, Edela-Prantsusmaa, Québec,*

**couque au chocolat** (*Belgique, Belgia*)

Viennoiserie constituée d'une pâte à croissant rectangulaire enroulée sur une ou plusieurs barres de chocolat (W).

Pärmilehttaignast nelinurkne sai, mille täidiseks on šokolaaditükid.

**palette de chocolat** *n.f.*

*Canada, Kanada* (PR 2007, DI)

1. vt **tablette de chocolat**

2. vt **barre chocolatée**

**pastille au chocolat** *n.f.*

**šokolaadipastill**

Petit morceau d'une préparation de confiserie, généralement en forme de disque (PR).

Kuuli- või tabletikujuline kompvek (ÖS).

**pâte à tartiner** *n.f.*

**šokolaadikreem, šokolaadimääre**

Produit réalisé à partir d'un mélange de sucre, de poudre de cacao et de matières grasses (Cuvelier b).

Suhkru, kakaopulbri ja rasvaine segamisel saadud toode.

**pâte à truffe** *n.f.*

vt **ganache**

**pâte d'amandes** *n.f.*

**mandlimass**

Amandes douces, échaudées, mondées, séchées, broyées et mêlées avec du sucre glace et du glucose en sirop (VD).

Mandlimass saadakse võrdse koguse tuhksuhkru ja jahvatatud mandlite segamisel, massi seotakse vähese glükoossiirupi või munavalgega (NN).

**pâte de cacao** *n.f.*

**kakaomass**

= liqueur de cacao,  
masse de cacao

Pâte obtenue par l'écrasement des fèves de cacao, décortiquées et dégermées (AB).  
Kakaoubade tuumade purustamisel saadud mass.

**pâte de fruits** *n.f.*

**marmelaad**

**pâte de guimauve** *n.f.*

vt **guimauve**

**pépité de chocolat** *n.f.*

**väike šokolaaditükk**

= brisure de chocolat,  
capuchon de chocolat

**pétales de maïs** *n.m.pl*

**maisihelbed**

**pistache** *n.f.*

**pistaatsiapähkel**

Fruit du pistachier. Graine de ce fruit, amande verdâtre qu'on utilise en cuisine et en confiserie (PR).

Pistaatsia söödav vili, roheline pähkel (VS).

**plaque de chocolat** *n.f.*

vt **tablette de chocolat**

**poudre de cacao alcalinisée** *n.f.*

**alkaliseeritud kakaopulber**

Poudres de cacao qui ont été traitées avec de l'alcali (DV).

Vähendatud happesusega kakaopulber saadakse kakaopulbri töötlemisel leelisega (NN).

**poudre de cacao non alcalinisée** *n.f.*

**alkaliseerimata kakaopulber**

Ce sont des poudres obtenues par le procédé naturel qui sont fabriquées sans l'usage d'alcali (DV).

Naturaalne magustamata kakaopulber on mõrkjas ning annab küpsetistele tugeva šokolaadimaitse (NN).

**pralin** *n.m.*

**pralinee**

Préparation à base de pralines, d'amandes et du sucre, utilisée en pâtisserie, confiserie (PR).

Praetud pähklite ja suhkru peenestatud segu (ÕS).



**praline** *n.f.*

1. **karamellsuhkrus mandel**

2. vt **bonbon de chocolat**

*Belgique, Belgia* (PR)

1. Bonbon fait d'une amande rissolée dans du sucre bouillant (PR).

**précristallisation** *n.f.*

vt **tempérage**

**pressage** *n.m.*

**pressimine**

À partir de la pâte de cacao, le pressage sépare la partie liquide: le beurre de cacao et la partie solide: le tourteau (IC 13).

Pressimise teel eemaldatakse vedeldatud rasvast kakaovõi. Kakaovõi eemaldamisel jääb järele nn kakaokook. Kakaokoogi peenestamise tulemusel saadakse kakaopulber (K).

**procédé hollandais** *n.m.*

vt **alcalinisation**

**profiterole** *n.f.*

**profitrool, tuuletasku**

*Au sing.* Petit chou rempli d'une préparation sucrée ou salée.

*Au pl.* Fourrées de glace à la vanille et nappées d'une sauce au chocolat chaude (PR).

Soolase või magusa täidisega keedutainatasku (VS). Kui sõna on prantsuse keeles mitmuses, siis tähistab jäätisega täidetud tuuletaskut, mis on kaetud kuuma šokolaadikastmega.

## **R**

**rocher** *n.m.*

Petit gâteau léger, bonbon au chocolat dont l'aspect irrégulier et la texture granuleuse évoquent un rocher (TLF).

Väike kerge kook, šokolaadikompvek, mille ebakorrapärane kuju ja terajas tekstuur meenutavad kaljurahnu.

**réglisse** *n.f./n.m.*

**lagrits**

Préparation à base de suc de réglisse (TLF).

Magusjuurest valmistatud magusaine, seda magusainet sisaldav kumm (VS).

**riz soufflé** *n.m.*

**paisutatud riis**

## **S**

**Sachertorte** *n.f.*

**sachertort**

Sorte de gâteau de Savoie chocolaté, fourré ou recouvert de marmelade d'abricots, puis glacé au chocolat, servi traditionnellement avec de la crème fouettée et une tasse de café (GD).

Kuulus Austria tort, mille lõi 1832. aastal 16-aastane Viini kokaõpilane Franz Sacher. Serveeritakse maitsestatamata vahukoore ja kohvi või teega (NN).

**séchage** *n.m.*

**kuivatamine**

Étape de la fabrication du chocolat assurant la conservation des fèves de cacao en les débarrassant de leur teneur en eau (PC).

Šokolaadi tootmise etapp, kus kakaoubade vedeliku sisalduse vähendamise tagatakse ubade säilimine.

**sugarbloom** *n.m.*

**suhkru õitsemine**

= blanchiment sucrier

Sugarbloom est, par opposition à fatbloom, une couche rude et irrégulière sur le chocolat. La cause de ce phénomène est la condensation (CHC).

Erinevalt rasva õitsemisest on suhkru õitsemine jäme ja korrapärase kirme šokolaadil. Põhjuseks on niiskuse sattumine šokolaadi pinnale.

**stockage** *n.m.*

**ladustamine**

## T

**tablette de chocolat** *n.f.*

**šokolaaditahvel**

= palette de chocolat (*Canada, Kanada*),  
plaque de chocolat

**tapotage** *n.m.*

**raputamine, vibratsiooni läbimine**

Les moules passent sur une tapoteuse pour répartir uniformément la pâte et chasser toute bulle d'air indésirable (SC).

Vormid juhitakse vibrotransportöörile, kus toimub massi ühtlustamiseks ja õhu eraldamine šokolaadist.

**tempérage** *n.m.*

**tempereerimine**

= précristallisation

Procédé qui consiste à faire subir à la pâte de chocolat un cycle de température calculé de façon très précise pour favoriser une cristallisation fine et stable du beurre de cacao (PC).

Sulanud šokolaadi soojendatakse vajaliku temperatuurini, jahutatakse ja soojendatakse uuesti enne vormidesse valamist. Tempereerimise käigus tekitatakse massi stabiilsed kakaovõi kristallid (E. Heiberg).

**théobromine** *n.f.*

**teobromiin**

Alcaloïde principal du cacao, qui se trouve également dans le thé, le café, la noix de cola (PR).

Kakaopuu seemneis ja teelehtedes sisalduv alkaloid, valmistatakse ka sünteetiliselt (VL).

**toffee** *n.m.*

**vt caramel anglais**

**torréfaction** *n.f.*

**röstimine**

Procédé qui consiste à griller les fèves de façon à réduire leur taux d'humidité, à développer leur arôme et à faciliter leur concassage et la séparation des téguments (PC). Kakaoubade röstimine selleks, et vähendada niiskust, kujundada aroomi ja lihtsustada kestade eemaldamist.

**touaron** *n.m.*

**vt nougat**

**tourteau de cacao** *n.m.*

**kakaokook**

Partie solide obtenue après pressage du beurre de cacao. Finement broyé, ce tourteau devient ensuite poudre de cacao (KF).

Tahke mass, mis saadakse pärast kakaovõi väljapressimist. Kakaokoogi peenestamisel saadakse kakaopulber.

**trembleuse** *n.f.*

Tasse munie d'une soucoupe dans laquelle elle peut s'emboîter pour éviter qu'un buveur souffrant de tremblements ne la laisse tomber. Utilisée principalement pour boire le chocolat mais elle peut être aussi utilisée pour déguster d'autres boissons chaudes comme le café ou le thé (AB).

Šokolaadi joomiseks mõeldud tass koos erilise alustassiga, mis takistab tassi ümberminemist. Võib kasutada ka teiste kuumade jookide, kohvi ja tee, joomiseks.

**trinitario** *n.m.*

**‘Trinitario’**

L'un des trois types principaux de fèves de cacao employé pour faire le chocolat, les fèves du trinitario sont un croisement entre les fèves criollo et forastero (DV).

Üks kolmest põhilisest kakaoubade sordist, millest valmistatakse šokolaadi, ‘Criollo’ ja ‘Forastero’ ristand.

**truffe** *n.f.*

**trühvel**

Confiserie faite de beurre et de chocolat (PR).

Võist ja šokolaadist valmistatud maiustus.

## **V**

**vermicelle** *n.f.*

**strössel, vermišell**

Chocolat sous forme de granulés, de flocons ou de paillettes (MM).

Ilupuiste, pikliku kujuga terakesed (VL).

## **Z**

**zeste** *n.m.*

**tsitrusvilja koor**

Partie externe, mince, colorée et parfumée de l'écorce des agrumes avec laquelle on aromatise des préparations culinaires, dont on peut extraire l'essence; cette partie découpée en minces lamelles ou râpée (TLF).

Väga õhuke tsitrusvilja väliskoor (PK).

## Seletuste allikad ja lühendid

AB = Aiguebelle. [WWW] <http://www.aiguebelle.com/> (12.02.2009)

CHC = Chococlic, l'ésprit chocolat! Le portail amateur et professionnel du chocolat. [WWW] <http://www.chococlic.com/index.php> (07.03.2009)

CC = Choco-club. Le site web des amateurs de chocolat. [WWW] <http://www.choco-club.com/> (11.02.2009)

CM = Choco-Musée Érico. [WWW] <http://www.chocomusee.com> (11.02.2009)

*Cuvelier, Paule* 2007a. L'histoire du chocolat. Paris: Flammarion.

*Cuvelier, Paule* 2007b. Le goût du chocolat. Paris: Flammarion.

DV = Don Veitia. [WWW] <http://www.donveitia.com/fr/> (03.02.2009)

DI = Druide informatique. Points de langue nr 31, 27. 02. 2006 [WWW] [http://www.druide.com/points\\_de\\_langue\\_31.html](http://www.druide.com/points_de_langue_31.html) (13.02.2009)

ÕS = Eesti õigekeelsussõnaraamat ÕS 2006. Toim. Tiiu Erelt, Koost. Tiiu Erelt, Tiina Leemets, Sirje Mäearu, Maire Raadik. Tallinn: Eesti Keele Sihtasutus.

EF = Encyclopédie française. [WWW] <http://www.encyclopediafrancaise.com/> (04.03.2009)

D = Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 2000/36/EÜ, 23. juuni 2000, inimtoiduks ettenähtud kakao- ja šokolaaditoodete kohta. [WWW] <http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?mode=dbl&lang=fr&lng1=fr.et&lng2=bg.cs.da.de.el.en.es.et.fi.fr.hu.it.lt.lv.mt.nl.pl.pt.ro.sk.sl.sv.&val=236973:cs&page=14&hwords=%C5%A1okolaad~> (16.10.2008)

*Girard, Sylvie* 1984. Guide du chocolat et de ses à-côtés. Paris: éd. Messidor.

IC 13 = Impressions chocolat 13, octobre 2004. [e-ajakiri] [http://www.chocolats.org/pdf/impressions\\_69\\_12\\_2004.pdf](http://www.chocolats.org/pdf/impressions_69_12_2004.pdf) (01.03.2009)

K = „Kalevi” šokolaadiraamat 2004. Toim. Margit Miller. Tallinn: AS Ajakirjade Kirjastus.

KF = Kraft Foods France. [WWW] <http://www.kraftfoods.fr/kraft/page?siteid=kraft-prd&locale=frfr1&PageRef=2480&Mid=2480> (14.02.2009)

LC = Le rendez-vous des amateurs de chocolat. [WWW] <http://www.lechocolat.org/> (03.02.2009)

TLF = Le trésor de la langue française informatisé. [WWW] <http://atilf.atilf.fr/tlf.htm> (19.05.2009)

MTE = Maailma toiduainete entsüklopeedia. 1000 toiduainet sõnas ja pildis + videokogu töövõtetest CD-ROMil 2006. Toim. Riina Lõhmus. Tallinn: TEA Kirjastus.

MM = Mmm! Chocolat! 2004. Humblot, E. (éd). Colmar: éd. S.A.E.P.

OQLF = Office québécois de la langue française. Glossaires thématiques. Des mots fondants, croquants, collant ..., octobre 2006. [WWW] [http://www.oqlf.gouv.qc.ca/ressources/bibliotheque/dictionnaires/terminologie\\_friandises/index.html](http://www.oqlf.gouv.qc.ca/ressources/bibliotheque/dictionnaires/terminologie_friandises/index.html) (13.02.2009)

GD = Office québécois de la langue française. Le grand dictionnaire terminologique. [WWW] <http://www.granddictionnaire.com> (07.03.2009)

LP = *Petti, Linda* 1993. Perenaise leksikon. Tallinn: Kirjastus „Valgus”.

PK = Piccolo Koolitus. [WWW] <http://www.piccolokoolitus.ee/pages/et/materjalid/terminid.php> (07.03.2009)

PC = Planet chocolate. [WWW] <http://desscimm.u-strasbg.fr/0506/marc/sites/siteplanetchoc/> (01.03.2009)

PR = *Robert, Paul* 2006. Le nouveau Petit Robert. Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française. Paris: Dictionnaires Le Robert.

PR 2007 = *Robert, Paul* 2007. Le nouveau Petit Robert. Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française. Paris: Dictionnaires Le Robert.

SC = Salon du chocolat. [WWW] <http://www.chocoland.com/> (01.03.2009)

VD = Vincent Dallet, Maître Chocolatier. [WWW] <http://www.chocolat-vincentdallet.fr/> (06.03.2009)

VS = Võõrsõnastik 2005. Toim. Ruth Mägi. Teine trükk. Tallinn: TEA Kirjastus.

VL = *Vääri, Eduard, Richard Kleis, Johannes Silvet* 2006. Võõrsõnade leksikon. Seitsmes trükk. Tallinn: Kirjastus „Valgus”.

W = Wikipédia. L’encyclopédie libre. [WWW] <http://fr.wikipedia.org/wiki/Accueil> (01.03.2009)

NN = [WWW] <http://www.nami-nami.ee/componentshow.php> (02.03.2009)

TT = [WWW] <http://www.toidutare.ee/termin.php> (01.03.2009)

## Eesti-prantsuse indeks

alkaliseerimata kakaopulber  
alkaliseerimine

alkaliseeritud kakaopulber  
Ameerika pähkli-šokolaadikook  
arahhis  
assortiišokolaad  
Brasiilia pähkel  
*brownie*  
*chocolate a la taza*  
*cookie*  
'Criollo'  
*cru* kakao

dipikahvel  
dipišokolaad  
dražee  
eklaär  
eskimojäätis

fermentatsioon  
Firenze küpsis  
*fondant*  
'Forastero'  
*fruits confits*  
*ganache*  
*gianduja*-šokolaad  
glasuur  
glasuurimine  
glasuurimise kahvel  
glasuurimisliin  
glasuurimisšokolaad  
*grand cru* šokolaad  
griljaažitahvel  
Hiina pähkel  
idude eemaldamine  
iiris  
India pähkel  
jaanikaun  
jaanileib  
jahvatamine

poudre de cacao non alcalinisée  
alcalinisation, dutching, procédé  
hollandais  
poudre de cacao alcalinisée  
brownie, carré au chocolat  
cacahuète, arachide  
chocolats assortis  
noix du Brésil  
brownie, carré au chocolat  
*chocolate a la taza*  
*cookie*  
criollo  
*cru* de cacao, cacao de terroir, *cru* de  
chocolat  
broche à tremper, fourchette à chocolat  
chocolat de couverture, couverture  
dragée  
éclair  
esquimau, chocolat glacé, fudge  
(*Canada, Kanada*)  
fermentation  
florentin  
fondant  
forastero  
fruits confits  
ganache, pâte à truffe  
gianduja  
glace  
enrobage, glaçage  
broche à tremper, fourchette à chocolat  
enrobeuse  
chocolat de couverture, couverture  
chocolat grand cru  
nougatine  
cacahuète, arachide  
dégermage  
caramel anglais, toffee  
cajou  
caroube  
caroube  
mouture

**joogišokolaad**

**jõuluhalg**

**jäätis**

**kakao**

**kakaoistandus**

**kakaokook**

**kakaomass**

**kakaopulber**

**kakaopuu kaun**

**kakaopuu vili**

**kakaopuu**

**kakaovello eraldamine**

**kakaovõi**

**kalibreerimine**

**kapsel**

**karamell**

**karamellsuhkrus mandel**

**kašupähkel**

**kaunade avamine**

**keedušokolaad**

**kestast vabastamine**

**kommikarp**

**konšeerimine**

**konšimine**

**kookospähkel**

**koorekompvek**

**Kreeka pähkel**

**kreem**

**kuivatamine**

**kuivatatud puuvili**

**kuju**

**kuum šokolaad vahukoorega**

**kuvee**

**kuvertüür**

**kvaliteedikontroll**

**kääritamine**

**köögišokolaad**

**küpsetusšokolaad**

**ladustamine**

**lagrits**

**leelistamine**

**lisandite juurdesegamine**

**maapähkel**

**chocolat à boire**

**bûche de Noël**

**glace**

**1. cacao, cacao en poudre, 2. cacao**

**cacaoyère, cacaotière**

**tourteau de cacao**

**pâte de cacao, masse de cacao, liqueur de cacao**

**cacao, cacao en poudre**

**cabosse**

**cabosse**

**cacaoyer, cacaotier**

**concassage**

**beurre de cacao**

**calibrage**

**caissette**

**caramel**

**praline**

**cajou**

**écabossage**

**chocolat de ménage, chocolat à cuire**

**concassage**

**ballotin**

**conchage**

**conchage**

**noix de coco**

**fudge (*Canada, Kanada*),**

**fondant américain**

**noix**

**crème**

**séchage**

**fruit séché**

**figurine**

**chocolat viennois**

**cuvée**

**chocolat de couverture, couverture**

**contrôle de qualité**

**fermentation**

**chocolat de ménage, chocolat à cuire**

**chocolat de ménage, chocolat à cuire**

**stockage**

**réglisse**

**alcalinisation, dutching, procédé**

**hollandais**

**mélange**

**cacahuète, arachide**

**magustatud kakaopulber**

**maisihelbed**

**makadaamiapähkel**

**makroon**

**mandel**

**mandlimass**

**marmelaad**

**marmorkook**

**martsipan**

**metspähkel**

**mokakook**

**nakar**

**nugat**

**pagarišokolaad**

**paisutatud riis**

**pakkimine**

**parapähkel**

**peenestamine**

**pekanipähkel**

**piimašokolaad**

**pistaatsiapähkel**

**pralinee**

**pressimine**

**profitrool**

**puhastamine**

**pumat**

**Rahvusvaheline Kakaoorganisatsioon**

**raputamine**

**rasva õitsemine**

**röstimine**

**sachertort**

**sarapuupähkel**

**Schwartzwalldi tort**

**seeme**

**seest õõnes kuju**

**segamine**

**sorteerimine**

**strössel**

**suhkru õitsemine**

**suhkurdatud apelsinikoor šokolaadis**

**suhkurdatud puuviljad**

**sukaad**

**sõelumine**

**söögišokolaad**

**šokolaad**

**cacao en poudre sucré, chocolat de ménage en poudre**

**pétales de maïs**

**noix de macadamia**

**macaron**

**amande**

**pâte d'amandes**

**pâte de fruits**

**gâteau marbré**

**massepain**

**noisette**

**moka**

**cajou**

**nougat, touron**

**chocolat de ménage, chocolat à cuire**

**riz soufflé**

**emballage**

**noix du Brésil**

**1. mouture, 2. broyage, 3. blutage**

**noix de pécan**

**chocolat au lait**

**pistache**

**pralin**

**pressage**

**profiterole**

**nettoyage**

**fondant**

**Organisation internationale du cacao**

**tapotage**

**fatbloom, blanchiment gras**

**torréfaction**

**Sachertorte**

**noisette**

**forêt-noire**

**fève, cacao, graine de cacao**

**forme creuse**

**malaxage**

**calibrage**

**vermicelle**

**sugarbloom, blanchiment sucrier**

**orangette**

**fruits confits**

**fruits confits**

**blutage**

**chocolat à croquer**

**chocolat**



šokolaadi jahutuskapp  
šokolaadibatoon

šokolaadi-fondant  
šokolaadifondüü  
šokolaadijoogi pulber

šokolaadijäätis vahukoorega  
šokolaadikann  
šokolaadikompvek

šokolaadikreem  
šokolaadilaastud  
šokolaadimeister  
šokolaadimääre  
šokolaadipastill  
šokolaadipood  
šokolaadipulber  
šokolaadipurskkaev  
šokolaadisai

šokolaaditahvel

šokolaaditükk  
šokolaadivabrik  
šokolaadivorm  
šokolaadivulkaan  
tassišokolaad  
tempereerimine  
teobromiin  
toffee  
'Trinitario'  
trühvel  
tsitrusvilja koor  
tume šokolaad  
tuuletasku  
tuumad  
täidis  
täidisega šokolaad  
täissokolaad  
uba

armoire à chocolat  
barre chocolatée, barre de chocolat, bille  
de chocolat (*Sud-Ouest de la France, Edela-Prantsusmaa*), branche de chocolat  
(*Suisse, Šveits*), palette de chocolat  
(*Canada, Kanada*)  
fondant au chocolat  
fondue au chocolat  
cacao en poudre sucré, chocolat de  
ménage en poudre  
chocolat liégeois  
chocolatière  
bonbon de chocolat, bouchée, praline  
(*Belgique, Belgia*)  
pâte à tartiner  
copeaux de chocolat  
chocolatier  
pâte à tartiner  
pastille au chocolat  
chocolaterie  
chocolat en poudre  
fontaine de chocolat  
pain au chocolat, chocolatine (*Sud-Ouest de la France, Québec, Edela-Prantsusmaa, Québec*), couque au chocolat (*Belgique, Belgia*)  
tablette de chocolat, palette de chocolat  
(*Canada, Kanada*), plaque de chocolat  
carré de chocolat, barre de chocolat  
chocolaterie  
moule à chocolat  
fondant au chocolat  
*chocolate a la taza*  
tempérage, précristallisation  
théobromine  
caramel anglais, toffee  
trinitario  
truffe  
zeste  
chocolat noir, chocolat fondant  
profiterole  
grué, nibs  
fourrage  
chocolat fourrée  
chocolat plein  
fève, cacao, graine de cacao

<b>vaap</b>	<b>glace</b>
<b>vaapamine</b>	<b>glaçage</b>
<b>vaht</b>	<b>mousse</b>
<b>vahukomm</b>	<b>guimauve, pâte de guimauve</b>
<b>vahukreem</b>	<b>mousse</b>
<b>vahusti</b>	<b>moussoir, moulinet</b>
<b>vahvel</b>	<b>gaufrette</b>
<b>valge šokolaad</b>	<b>chocolat blanc</b>
<b>valtsimine</b>	<b>broyage</b>
<b>vermišell</b>	<b>vermicelle</b>
<b>vibratsiooni läbimine</b>	<b>tapotage</b>
<b>viljasäsi</b>	<b>mucilage</b>
<b>vormidesse valamine</b>	<b>moulage, coulage</b>
<b>vormist välja võtmine</b>	<b>démoulage</b>
<b>vähendatud rasvasisaldusega kakao</b>	<b>cacao maigre, cacao fortement dégraissé</b>
<b>väike šokolaaditükk</b>	<b>pépité de chocolat, brisure de chocolat, capuchon de chocolat</b>

## KOKKUVÕTE

Käesoleva magistriprojekti eesmärgiks oli koostada väike prantsuse-eesti šokolaadi- ja kakaotööstuse seletav sõnastik, mis sisaldaks olulisemaid termineid šokolaadi ja kakao tootmise ja šokolaadi või kakao sisaldavate toodete kohta.

Šokolaadijooki tundsid juba sadu aastaid tagasi praeguse Mehhiko territooriumil elanud olmeegid, maiad ja hiljem ka asteegid. Euroopasse jõudis see aga 16. sajandil, kust Hispaania kaudu levis Prantsusmaale ja seejärel teistesse riikidesse. Prantsusmaal, Belgias ja Šveitsis on šokolaadi- ja kakaotööstus oluline tööstusharu, millel on ka kultuuriline tähtsus. Kõikides nendes riikides kaitstakse ka kvaliteetse rahvusliku šokolaadi kvaliteeti ja nad on maailma suurimad šokolaadi tarbijad. Prantsuse keele šokolaadi- ja kakaotööstuse terminoloogia on võrreldes eesti keele omaga rikkam ja osa termineid on laenatud ka veiniteadusest. Eesti keele terminite seas on aga tsitaat- ja võõrsõnu, millest paljud on tulnud just prantsuse keelest.

Sõnastikku võivad kasutada šokolaadi- ja kakaotööstuses töötavad inimesed, kes loevad šokolaadi- ja kakaotööstust käsitlevaid tekste, aga ka tõlkijad ja inimesed, kes tunnevad antud ala vastu huvi. Sõnastik sisaldab ainult nimisõnu. Välja on jäetud šokolaadi degusteerimist puudutav sõnavara. Terminite allikateks on nii eesti- kui prantsuskeelsed sõnaraamatud, šokolaadi- ja kakaotööstust puudutavad teosed ja leheküljed Internetis.

Sõnastiku koostamisel tekkisid ka mitmed raskused. Näiteks eestikeelsete allikates, eriti võõrkeelest eesti keelde tõlgitud teostes, võib täheldada terminite kasutamise ebaühtlust. Probleemiks oli ka levinud või täpsete vastete puudumine eesti keeles ning valimine oma- ja tsitaatsõna vahel. Nende probleemide lahendamiseks kasutasin eelkõige ekspertide abi ja originaalkeelset kirjandust. Arvestasin ka terminite esinemissagedust allikates. Välditud on väga üldiste ja laia tähendusväljaga sõnade esitamist vastetena.

Käesolev sõnastik on väikese mahuga valiksõnastik. Töö käigus selgus, et prantsuse keeles on kulinaarias ja gastronoomias nüansirikkaid termineid, millele on eesti keeles

raske vasteid leida. Seetõttu oleks vajadus koostada näiteks mahukam kondiitritööstuse seletav sõnastik. Samuti võiks šokolaaditööstusele pakkuda huvi prantsuse-eesti šokolaadi degusteerimise sõnastik.

## KIRJANDUS

*Cuvelier, Paule* 2007a. L'histoire du chocolat. Paris: Flammarion.

*Cuvelier, Paule* 2007b. Le goût du chocolat. Paris: Flammarion.

*Erelt, Tiiu* 1982. Eesti oskuskeel: käsiraamat. Tallinn: Valgus.

*Girard, Sylvie* 1984. Guide du chocolat et de ses à-côtés. Paris: éd. Messidor.

„Kalevi” šokolaadiraamat 2004. Toim. Margit Miller. Tallinn: AS Ajakirjade Kirjastus.

Kokassaar, Urmas, Zilmer, Mihkel 2003. Jumalate toit. – Tervis Pluss nr 3/märts, lk 42-43.

Kuldne šokolaadiraamat 2008. Tallinn: Kirjastus Varrak.

*Marello, Carla* 1996. Les différents types de dictionnaires bilingues. In Béjoint, H. Thoiron, Ph. et al. Les dictionnaires bilingues. Duculot : Louvain-la-Neuve, p. 32-52.

Mmm! Chocolat! 2004. Humblot, E. (éd). Colmar: éd. S.A.E.P.

Šokolaadiraamat 2004. Tallinn: AS Ajakirjade Kirjastus.

*Terrio, Susan J.* 2000. Crafting the Culture and History of French Chocolate. Ewing, NJ, USA: University of California Press. [On-line] <http://site.ebrary.com/lib/tartu/> (27.11.2008)

*Vääri, Eduard, Richard Kleis, Johannes Silvet* 2006. Võõrsõnade leksikon. Seitsmes trükk. Tallinn: Kirjastus „Valgus”.

### Internet

Choco story. The chocolate museum. [WWW] <http://www.choco-story.be/FR/> (27.03.2009)

Chocosuisse – Fédération des fabricants suisses de chocolat. [WWW] <http://www.chocosuisse.ch/> (23.03.2009)

Choco-Musée Érico. [WWW] <http://www.chocomusee.com> (11.02.2009)

Eesti Keele Instituut. Keelenõuanne. [WWW] <http://www.eki.ee/keeleabi/index.php?leht=4&act=2> (21.05.2009)

ICCO = International Cocoa Organization. [WWW] <http://www.icco.org/about/about.aspx> (02.05.2009)

Le trésor de la langue française informatisé. [WWW] <http://atilf.atilf.fr/tlf.htm> (19.05.2009)

*Lehtsaar, Heli* 2008. Šokolaadi sünd. – Äripäev. [On-line] [http://www.ap3.ee/Default2.aspx?PaperArticle=1&code=3923/new\\_eri\\_artiklid\\_392307](http://www.ap3.ee/Default2.aspx?PaperArticle=1&code=3923/new_eri_artiklid_392307) (31.03.2009)

Online Etymology Dictionary. [WWW] <http://www.etymonline.com/> (19.05.2009)

PME = Ministère des Petites et Moyennes Entreprises, du Commerce, de l'Artisanat et des Professions libérales 08.04.2003. La qualité du chocolat. [WWW] <http://www.pme.gouv.fr/actualites/dossierpress/dp08042003/chocolat0804.htm> (23.03.2009)

*Mouls, Claire*. Le chocolat en bouche. Maîtrise LEA - 2001-2002 - Paris III. [WWW] [http://www.terminalf.net/cfm/fich\\_home.php?numtable=9&NomBase=chocolat.mdb](http://www.terminalf.net/cfm/fich_home.php?numtable=9&NomBase=chocolat.mdb) (30.03.2009)

*Pauts, Katrin* 2007. Asi on maites. – Stiil. [On-line] [http://www.ilumaailm.ee/index.php?lang=est&main\\_id=7&id=681](http://www.ilumaailm.ee/index.php?lang=est&main_id=7&id=681) (31.03.2009)

Salon du chocolat.[WWW] <http://www.chocoland.com/> (01.03.2009)

Vikipeedia. Vaba entsüklopeedia. [WWW] <http://et.wikipedia.org/wiki/Esileht> (19.05.2009)

## RÉSUMÉ

Le présent projet de master avait comme objectif de rédiger un petit dictionnaire français-estonien de l'industrie du chocolat et du cacao. Ce sujet a été choisi parce que cette branche de l'industrie alimentaire a une grande importance en France, en Belgique et en Suisse et aussi parce qu'aucun dictionnaire de ce thème n'avait pas été rédigé avant en Estonie.

Le mémoire est composé de trois grandes parties. Pour bien situer le sujet du présent projet de master, la première partie traite de l'histoire du chocolat et du cacao ainsi que donne les caractéristiques de l'industrie du chocolat et du cacao en France, en Belgique, en Suisse et en Estonie. Cette branche de l'industrie a dans les trois pays francophones mentionnés une longue histoire marquée par inventions et par politique de protection de la haute qualité de leurs produits. Dans la langue française il existe aussi une terminologie plus riche que dans la langue estonienne.

Les principes de la rédaction du dictionnaire sont expliqués dans la deuxième partie du travail. Le présent dictionnaire s'adresse surtout aux personnes qui veulent trouver des significations des termes français. Il peut intéresser par exemple les professionnels de l'industrie du chocolat en Estonie qui voudraient lire des textes sur la chocolaterie en français, les touristes qui visitent les chocolateries en Belgique ou les salons du chocolat en France ainsi que les traducteurs. Les sources des termes sont de différents livres consacrés à l'industrie du chocolat et du cacao, des dictionnaires et des sites Internet.

La troisième partie est composée du dictionnaire français-estonien de l'industrie du chocolat et du cacao, de la liste des sources des termes et de l'index estonien-français. Le dictionnaire comprend des termes concernant la fabrication du chocolat et du cacao, les différents types du chocolat et du cacao, leurs ingrédients et les confiseries contenant ces aliments. Il ne contient pas des termes de dégustation du chocolat.